



Apple pie

Pour 8 à 10 personnes :

*Pour la **pâte** : 250 g de beurre doux, 500 g de farine, 1 cc sel, 50 g de sucre glace, 1 cs jus de citron, 7 cs d'eau.

*Pour la **garniture** : 1,6 kg de pommes, 100 g de cassonade, 1/2 cs de cannelle ou épices à pain d'épices, 1 cc d'extrait de vanille, 50 g de beurre, 3 cs fécule de maïs, 2 cs jus de citron.

*Pour la **dorure** : 1 jaune d'oeuf, 1 cc d'eau, un peu de cassonade.

Préparation : env 40 mn, Cuisson : env 1h15 mn

Mettre dans la cuve du robot ménager ensemble la farine, le sel, le sucre glace ainsi que le beurre coupé en petits morceaux afin d'obtenir un mélange sableux. Ajouter ensuite le jus de citron et l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Diviser la pâte en 2, filmer les 2 boules et les laisser poser au réfrigérateur 1 h.

Puis éplucher, épépiner, et couper en gros dés les pommes (j'ai coupé chaque quartier en 2 dans le sens de l'épaisseur puis en 4). Les mélanger à la cannelle, la vanille et le sucre cassonade. Mélanger la fécule de maïs et le jus de citron. Dans une grosse poêle, faire fondre le beurre, puis y faire dorer les gros dés de pommes. Ajouter ensuite la fécule délayée, laisser cuire 5 mn en remuant.

Préchauffer le four à 180°. Beurrer et fariner un moule à manquer de 26 cm de diamètre. Etaler les pâtes en 2 cercles de 30 cm de diamètre. Placer l'un des cercles dans le moule, en piquer le fond et les bords, et faire cuire à blanc en recouvrant la pâte d'une feuille de papier cuisson et de légumes secs, environ 15 mn. Retirer le papier cuisson, garnir avec les dés de pommes, recouvrir avec le 2ème disque de pâte, et souder les 2 épaisseurs de pâte ensemble. Faire des incisions, décorer avec des chutes de pâtes à l'emporte-pièce. Dorer à l'aide d'un pinceau trempé dans un mélange jaune d'oeuf et eau. Saupoudrer avec du sucre cassonade. Enfourner 40 à 45 mn selon votre four.

Bon appétit !

Accompagner ce dessert de glace à la vanille, ou de chantilly.