

Pie de roulés à la cannelle aux pommes

par Cecilecooks



Réalisation : 1h00 (hors temps de cuisson et de repos)

Cuisson : 60 min (cuisson pie) + 10-15 min (cuisson pommes)

Repos : 60 minutes (la pâte) + 10 min (la pâte roulée) + 15 min (la pie crue)

Quantité : 1 pie de 26cm de diamètre/8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à pie

250 gr de farine

3 c. à soupe de sucre en poudre

¼ de c. à c. de sel fin ou de Maldon

225 gr de beurre froid

5 à 7 c. à s. d'eau glacée

Pour la garniture

1,250 kg de pommes

25 gr de beurre

180 gr de confiture de lait (facultatif)

½ c. à c. de cannelle en poudre

¼ c. à c. de sel fin ou de Maldon

4 c. à s. de fécule de maïs

3 c. à s. de jus d'orange pressée (ou de citron)

Pour la "farce"

75 gr de beurre mou (température ambiante)

1 c. à s. (généreuse) de cannelle en poudre

1 c. à c. de cardamome en poudre

Pour la dorure

1 œuf

1 c. à s. de lait

1 pincée de sel fin ou de Maldon

1 à 2 c. à s. de sucre perlé (facultatif)

Procédé

La pâte

1 – Mélanger la farine, le sucre et le sel dans la cuve du robot ou dans un cul de poule/saladier. Couper le beurre en dés et l'ajouter au mélange précédent. Sabler à la feuille (pour le robot) ou du bout des doigts (à la main) jusqu'à obtenir une pâte friable, un peu comme du sable.

2 – Ajouter l'eau (commencer par une petite quantité à augmenter si la pâte semble trop sèche) et mélanger à la feuille (pour le robot) ou à l'aide d'une fourchette (à la main).

Attention : pour le test, prendre un petit morceau : s'il tient quand il est tassé, c'est qu'il y a assez d'eau.

3 – Mettre la pâte sur un film étirable, l'aplatir légèrement pour former une sorte de gros galet, l'emballer dans le film et la placer au réfrigérateur pour la nuit (idéalement) ou au minimum 1h.

La garniture

4 – Laver, éplucher et couper les pommes en tranches fines (environ 5 mm) puis les réserver dans un grand cul de poule/saladier.

5 – Fondre le beurre dans une grande casserole. Ajouter les tranches de pommes et cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement. Remuer délicatement de temps en temps. Facultatif : ajouter la confiture de lait, la cannelle et le sel.

6 – Délayer la fécule de maïs dans le jus d'orange (ou de citron) et verser ce mélange dans la casserole sans cesser de remuer. Laisser mijoter à feu doux tout en remuant pendant 1 minute jusqu'à ce que le mélange épaississe. Réserver à température ambiante jusqu'à complet refroidissement.

Montage et cuisson

7 - Préchauffer le four à 225°C.

8 – Mélanger le beurre mou avec la cannelle et la cardamome moulues.

9 - Sortir la pâte du réfrigérateur et la diviser en deux parties égales. Étaler l'une d'elles sur une surface farinée pour former un rectangle d'environ 40 x 35cm. Étaler dessus la moitié du mélangeur beurre-cannelle-cardamome et enrouler la pâte à partir du côté le plus long pour former un grand rouleau. Répéter l'opération avec la seconde pâte. Disposer les rouleaux sur une planche à découper et les placer au congélateur pour environ 10 minutes.

10 – Sortir un rouleau du congélateur. Le découper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Placer ces tranches bien serrées côte à côte sur du papier cuisson. Étaler légèrement à l'aide du rouleau à pâtisserie pour réduire un peu l'épaisseur et souder les rouleaux entre eux. Remplir le plat à tarte (avec bord haut si possible) de sorte que le fond et le pourtour du moule soient bien recouverts par la pâte. Réserver au réfrigérateur.

Attention : si les tranches ne se tiennent pas les unes contre les autres, vous pouvez les badigeonner avec un peu d'eau.

11 – Sortir le second rouleau, répéter l'opération comme à l'étape 10. Réserver la pâte au réfrigérateur.

12 – Sortir le moule du réfrigérateur et verser la garniture sur la pâte. Badigeonner le bord avec un peu d'eau et placer le « couvercle » de pâte. Couper ce qui dépasse en laissant environ 3 cm tout autour pour décorer les bords. Placer la tarte au congélateur pendant 15 minutes.



Attention : le plus simple est de prendre la pâte avec le papier cuisson, puis de la retourner sur la tarte.

13 – Battre l'œuf, le lait et le sel pour réaliser la dorure. Sortir la pie du congélateur et la badigeonner. Saupoudrer de sucre perlé (facultatif).

14 – Enfourner la tarte dans le bas du four pendant 10 minutes puis baisser la température à 175°C et poursuivre la cuisson encore 45 à 50 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

15 – Sortir la tarte du four et la laisser complètement refroidir avant dégustation. Servir avec de la glace vanille, du fromage blanc ou rien du tout d'autre et c'est délicieux aussi.