

Apple pie *par Cecilecooks*



Préparation : 45 minutes [la pâte (15 min), les fruits (10 min), le montage (20 minutes)]

Cuisson : 1h10 [le jus (5 minutes), la cuisson de la pie (65 minutes)]

Quantité : une pie de 24-26 cm de diamètre, environ 8 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte "Flaky Crust"

400 gr de farine

2 pincées de levure chimique

35 gr de sucre glace

3/4 de c. à café de sel

200 gr de beurre doux très froid

1,5 c. à café de jus de citron pressé ou de vinaigre de cidre/blanc

140 gr d'eau glacée

Pour la garniture

1200 gr de pommes (non épluchées) pour cuisson (Granny Smith, Boskoop,

1/2 c. à c. de sel

1 c. à s. de jus de citron

75 gr de sucre roux ou cassonade

75 gr de sucre blanc

3 c. à s. de Maizena

1 c. à c. d'extrait naturelle de vanille ou 1 gousse de vanille grattée

2 à 4 pincées de cannelle en poudre

Pour la finition

beurre et farine

1 œuf battu

Procédé :

Pour la pâte

1 - Mélanger la farine, la levure, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre froid et l'enrober du mélange précédent en travaillant le beurre du bout des doigts pour ne pas le chauffer. Détailler le beurre en petits cubes sur une planche à découper. Enduire les morceaux au fur et à mesure pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Remettre l'ensemble des cubes dans le saladier avec la farine restée sur la planche. Placer le tout au congélateur pour que les cubes de beurre soient très durs et froids.

2 - Couper le beurre en minuscules pépites pas plus grosses qu'un grain de poivre. Pour cela 3 solutions sont possibles :



- mixer le beurre dans le mélange sec en utilisant un robot muni d'une lame en "S", style lame robot mixeur
- hacher le beurre sur une planche en utilisant deux cornes à pâtisserie. Le beurre doit rester bien fariné et bien froid.
- sabler la pâte avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange bien sableux.

Placer à nouveau cette préparation 10 à 15 minutes au congélateur afin que les pépites de beurre se raffermissent bien.

3 - Dans un bol, mélanger l'eau glacée/très froide et le vinaigre. Verser ce liquide sur la préparation farine/beurre réfrigérée. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène ponctuée de pépites de beurre.

4 - Former 2 grosses boules de pâte de 370 g et 430 g. Les aplatir pour former un gros galet, puis les envelopper dans du film alimentaire avant de les mettre au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Pour la garniture

5 - En attendant, laver, éplucher et couper les pommes en tranches de 2 à 4 mm d'épaisseur. Les enduire de sel et jus de citron.

6 - Dans un bol, mélanger les sucres, la Maïzena, la vanille et la cannelle. Répartir ce mélange sur les pommes et mélanger. Laisser reposer 30 minutes.

Pour le montage

7 - Préchauffer le four à 220°C. Beurrer/Graisser et fariner le moule à manquer.

8 - Sur un plan de travail fariné, étaler la grosse boule de pâte en un disque un peu plus grand que le moule. Déposer délicatement la pâte au fond du moule et le chemiser. Réserver au réfrigérateur. Étaler ensuite la petite boule de pâte pour former un second disque et réserver au réfrigérateur.

9 - Égoutter le jus formé dans le mélange des pommes et le placer dans une casserole. Chauffer ce jus dans la casserole pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne épais. Placer alors immédiatement les pommes sur le fond de tarte, verser le jus épaissi sur les fruits et bien appuyer avec le dos d'une cuillère à soupe pour tasser l'ensemble et en faire une épaisseur uniforme.

10 - Couvrir les pommes du petit disque de pâte. Souder une première fois, rapidement, les bords des deux pâtes avec les doigts. Couper l'excédent de pâte avec une paire de ciseaux. Bien souder alors une seconde fois le mélange en appuyant avec une fourchette ou alors avec les doigts.

11 - Réaliser quelques fentes sur le dessus. Décorer ou non. Badigeonner la pie d'œuf battu à l'aide d'un pinceau ou deux doigts.

12 - Beurrer ensuite une feuille de papier aluminium et la fariner. Couvrir la tarte avec cette feuille puis enfourner 35 minutes à 220°C dans le bas du four.

Attention : il faut fariner de manière très légère sans faire de gros tas mais bien effleurer la surface, pas comme j'ai fait (cf photo)...

13 - Retirer alors l'aluminium avec précaution et baisser la température du à 180 °C et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la garniture bouillonne. Réserver à température ambiante et laisser tiédir.

14 - Servir la pie tiède ou froide.

Attention : la pie ne se découpera pas bien et ne se tiendra pas si elle est servie chaude.



Coup de fouet

- Avec de la glace à la vanille - *ou crème fouettée* - le mariage est juste excellent !
- Il est vraiment conseillé de réaliser cette pie dans un moule en céramique. La cuisson est parfaite, la pâte est cuite de manière homogène et les pommes bien confites.
- Si vous cherchez d'autres idées de pie sur le blog, vous pouvez vous intéresser à la recette de cette pie à la rhubarbe et à la pomme - [ici, clic](#) - ou de ces lollipop pie - [ici, clic](#).
- Attention pour bien conserver la pie, ne la placez surtout pas au réfrigérateur ou sous une cloche en verre. Poser simplement un linge sur le dessus pour la nuit et ainsi éviter que la pie ramollisse.