

Pie tressée pommes, fraises et noisettes {sans œuf}

par Cecilecooks



Réalisation : la pâte (10 min), les fruits (20 min), le crumble (5 min), le montage (15-20 min)

Repos : la pâte (60 min), le crumble (15 min), le montage (15 min)

Cuisson : les pommes (5 à 10 min), la cuisson de la pie (1h et plus)

Quantité : une pie de 8 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte

60 gr de noisettes entières décortiquées et préalablement torrifiées

165 gr de farine

1 c. à soupe de sucre en poudre

1/4 de c. à café de sel

175 gr de beurre froid coupé en petits cubes

3 à 5 c. à café d'eau glacée

Pour les fraises

350 gr de fraises

2 c. à s. de sucre en poudre

1/4 de c. à café de sel

2 c. à s. de Maïzena

1/2 gousse de vanille

Pour les pommes

600 gr de pommes (épluchées et épépinées)

2 c. à s. de sucre en poudre

2 c. à s. de beurre

2 c. à s. de farine

2 c. à s. de Maïzena

1/2 gousse de vanille

Pour le crumble

30 gr de noisettes entières décortiquées et préalablement torrifiées

2 c. à s. de farine (très bombées)

2 c. à s. de sucre en poudre

20 gr de beurre froid

Pour la dorure

1 œuf

1 c. à s. de lait

1 belle pincée de sel

1 c. à s. de cure de canne non raffiné

Procédé

Pour la pâte

1 - Couper le beurre en petits dés et le conserver au réfrigérateur. Placer l'eau froide au congélateur.
2 - Avec un mixeur, mouliner les noisettes jusqu'à obtenir une farine/poudre relativement fine. Dans le bol du robot ou dans un saladier/cul de poule, mélanger la farine obtenue avec la farine de blé, le sucre et le sel.

Attention : si vous n'avez pas de mixeur, utiliser de la poudre de noisette ou d'amande.

3 - Incorporer le beurre froid au mélange précédent, en travaillant la pâte du bout des doigts ou avec la feuille du robot, jusqu'à obtenir une sorte de sable friable.

4 - Ajouter l'eau très froide : commencer par 3 cuillères à soupe puis augmenter progressivement. La pâte doit rester à peine friable, être ni trop sèche, ni trop collante.

Attention : si en prélevant un morceau de pâte, il tient quand on la tasse c'est qu'il y a assez d'eau.

5 - Filmer la pâte, aplatir un peu le galet obtenu et réserver au réfrigérateur pour la nuit ou pour 1 heure minimum.

Pour les fraises

6 - Dans un bol, mélanger le sucre, le sel, les graines de la gousse de vanille préalablement grattée et la fécule de maïs.

7 - Laver et sécher délicatement les fraises. Découper les fraises en quartiers. Placer dans un saladier/cul de poule, ajouter le contenu du bol et mélanger avec une maryse/cuillère pour bien enrober les fruits de la préparation. Réserver à température ambiante.

Pour les pommes

8 - Éplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

9 - Dans une poêle assez profonde, mettre à fondre le beurre. Ajouter les pommes, les graines de la gousse de vanille préalablement grattée et le sucre. Mélanger délicatement. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les pommes aient un peu ramolli et commencent à rendre du jus. Remuer de temps en temps.

10 - Dans un bol, mélanger la farine et la fécule de maïs ensemble. Saupoudrer les pommes précuites de cette préparation et mélanger à nouveau. Laisser mijoter encore 2 minutes jusqu'à ce que le liquide épaississe. Retirer du feu et laisser complètement refroidir à température ambiante.

Pour le crumble

11 - Avec un mixeur, mouliner les noisettes jusqu'à obtenir une farine/poudre relativement fine. Dans le bol du robot ou dans un saladier/cul de poule, mélanger la farine obtenue avec la farine, le sucre, le beurre et le sel pour obtenir une pâte friable. Réserver au réfrigérateur.

Attention : si vous n'avez pas de mixeur, utiliser de la poudre de noisette ou d'amande.

Pour le montage

12 - Préchauffer le four à 225°C.

13 - Étaler un peu plus de la moitié de la pâte (remettre le reste au réfrigérateur) pour le fond de tarte sur une surface farinée jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 ou 4 mm. Déposer cette pâte dans un moule, replier ce qui dépasse vers l'intérieur et former les bords avec les doigts. Placer le moule au réfrigérateur le tant de réaliser la suite.

14 - Étaler le restant de pâte et découper des bandes pour faire des tresses suffisamment longues pour couvrir le dessus de la tarte. Pour réaliser les tresses, couper une grande bande de pâte de 3 ou 4 mm. La découper en 3 bandes plus petites en laissant une des extrémités intacte. Tresser la pâte et réserver au réfrigérateur.

15 - Rassembler les fraises et les pommes ensemble, mélanger délicatement. Sortir le moule et badigeonner les bords avec un peu d'eau. Disposez la garniture dans le moule. Émietter le crumble sur la garniture, placer les tresses et les fixer en appuyant tout autour. Placer à nouveau la tarte au congélateur pendant 15 minutes.

16 - Battre l'œuf, le lait et le sel. Badigeonner la tarte avec ce mélange puis saupoudrer de sucre de canne.

17 - Faire cuire dans le bas du four pendant 20 minutes, puis baisser la température à 175°C et laisser cuire encore 50 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée. Si elle semble trop colorée en fin de cuisson, la recouvrir de papier d'aluminium ou de cuisson. Sortir la tarte et la laisser refroidir complètement avant de la découper.

Attention : dans la recette de L. Lomelino, il faut cuire à 225°C pendant 20 minutes, puis 30 à 35 minutes de cuisson à 175°C. Au bout de ce temps imparti, ma pie n'était pas cuite en dessous, j'ai donc prolongé la cuisson tout en surveillant bien la coloration.

18 - Servir à température ambiante avec une boule de glace vanille, un fromage blanc, une chantilly, etc.

