

## APPLE PIE

- 6 personnes
- Cuisson : 40 mn
- Temps de préparation : 30 mn



Ingrédients :

PÂTE BRISEE :

250 g de farine

125 g de beurre

1 pincée de sucre

eau

GARNITURE :

100 g de sucre

0.5 kg de pommes (Golden ou Gala ou Braeburn)

2 cuillerées à soupe d'eau

Préparez la pâte brisée et laissez-la reposer. Pelez les pommes, coupez-les en deux.

Divisez la pâte en deux puis travaillez un des morceaux avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'il atteigne la taille d'un moule de 20-23 cm peu profond. Beurrez le moule, garnissez-le de pâte et des morceaux de pommes. Saupoudrez de sucre.

Étalez le reste de pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne une taille suffisante pour recouvrir le moule. En recouvrir la tourte. Faire un petit trou avec un couteau au centre. Assurez-vous que les bords sont bien travaillés et coupez la pâte qui dépasse du moule.

Cannelez les bords de la tourte et appuyez sur le contour avec les dents d'une fourchette imprégnée de farine.

Badigeonnez la tourte avec du lait, glissez-la dans votre four préchauffé et laissez cuire pendant 20 mn à four chaud (210°). Baissez la température à 170°C et laissez cuire 20 mn supplémentaires.

Servir accompagné de crème fleurette ou de glace à la vanille.