



# L'APPLE PIE

»»» \* COMME \* «««

## AUX ETATS-UNIS

TEMPS DE CUSSION: 1H20

*Avec sa bonne tenue en cuisson, Blue Reine est une pomme idéale pour cette recette et elle vous révélera tous ses arômes !*

*Avec l'Apple pie, un classique de la gastronomie Nord-Américaine pour les fêtes, la Blue Reine vous partage des saveurs et coutumes différentes.*

### Ingrédients

- 2 pâtes brisées
- 25 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 kg de pommes Blue Reine environ
- 2 c à soupe de jus de citron
- 50 g de sucre en poudre
- 2 c à thé de cannelle en poudre
- 1/4 de c à thé de noix de muscade râpée
- 1 pincée de sel
- 15 g de beurre
- Quelques pincées de sucre roux

### Instructions

1. **Insérez la pâte brisée** dans votre moule à tarte rond.
2. **Préchauffez votre four à 220 °C**. Pendant ce temps, faites reposer la pâte au frigo pendant une petite demi-heure.
3. **Pelez les pommes** et coupez-les en tranches assez fines.
4. **Dans un saladier**, mélangez les pommes, la farine, le sucre, la cannelle, la noix de muscade, le citron et la pincée de sel
5. **Versez ce mélange** dans votre plat à tarte préalablement refroidi.
6. **Coupez le beurre** en petit morceaux et placez-les sur votre mélange.
7. **Recouvrez votre plat à tarte** avec la seconde pâte brisée et scellez les deux pâtes. Faire quelques fentes sur la pâte du dessus pour qu'elle respire à la cuisson.
8. **Badigeonnez le jaune d'œuf** sur la pâte du dessus et saupoudrez avec un tout petit peu de sucre brun.
9. **Mettez au four** pendant environ 25 minutes pour que la pâte commence à colorer.
10. **Baissez votre four à 190 °C** et continuez la cuisson pendant environ 1h, jusqu'à ce que la pâte soit dure et que cela fasse des bulles.