

Apple pie

Ingrédients pour une tarte de 28cm de diamètre:

Pâte brisée :

500g de farine
1 pincée de sel fin
40g de sucre en poudre
300g de beurre mou
2 œuf
6 cl de lait

Mélangez la farine, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien sableux. Ajoutez l'œuf puis le lait et amalgamez rapidement (la pâte ne doit pas être trop travaillée sinon elle durcirait à la cuisson).

Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au frais 1 heure.

Divisez la pâte en deux. Étalez la pâte et foncez un moule à tarte beurré et sucré de 28cm de diamètre. Réservez au frais.

Garniture :

7-8 pommes golden
3CS de sucre
3 CS de cassonade
2-3 pincées de fleur de sel
1 filet de jus de citron

Pelez les pommes et évidez les. Coupez les en tranches. Mélangez les sucres et la fleur de sel. Versez sur les rondelles de pommes et mélangez. Disposez les pommes sur la pâte et versez le citron.

Étalez le deuxième pâton et recouvrez les pommes. Soudez bien les bords. Faites une croix au milieu et faites un trou aux 4 points cardinaux.

Enfournez à 170° pendant 1 heure environ.