

Apple Pie



TYPE DE PLAT
Dessert

CUISINE
Américaine

INGRÉDIENTS

- 2 disques de pâte brisée
- 6 pommes
- 50 gr de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 gr de sucre
- 1 citron
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 oeuf

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre four à 180°C. Étalez un disque de pâte brisée dans le fond d'un moule à tarte. Ecoeurez les pommes et pelez-les. Coupez chaque pomme en quartiers.
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les quartiers de pommes, le sucre, le jus de citron, la cannelle et la muscade. Faites dorer quelques minutes pour attendrir les pommes, mais pas trop longtemps, on ne veut pas faire de la compote.
3. Versez le contenu de la casserole sur la pâte, dans le moule. Refermez le tout avec le second disque de pâte et pratiquez quelques incisions pour que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson.
4. Badigeonnez la pâte au pinceau avec un jaune d'oeuf et enfournez pour 40 minutes environ.



MOTS CLÉS
pommes, tarte