

Recette de l'apple pie



Préparation

1. Placer dans un plat à bord large une pâte feuilletée en gardant le papier cuisson en dessous et piquer le fond avec les dents d'une fourchette.
2. Peler et couper les 7 pommes en petits dés dans un saladier et les mélanger avec 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 sachets de sucre vanillé, 1 cuillère à café de cannelle moulue, 2 cuillères à soupe de farine et 25 g de beurre fondu. Les verser dans le fond de pâte et les tasser légèrement.
3. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
4. Couper la deuxième pâte feuilletée en large lamelles. Faire un tissage sur la préparation avec les lamelles de pâte feuilletée. Souder bien les lamelles à la pâte feuilletée qui est au fond du plat.
5. Dorer au pinceau avec du jaune d'œuf battu avec 2 cuillères à soupe de lait. Saupoudrer de sucre en poudre.
6. Faire cuire 1 heure environ à four bien chaud. Il faut que la croûte soit bien dorée et que le jus bouillonne dans la tourte. Laisser tiédir avant de servir.

Colorie en rose les ingrédients.

Colorie en bleu les ustensiles nécessaires.

Colorie en vert le temps de cuisson et température du four.