

---

## Apple pie aux épices

---

Quantité : pour 8 à 10 personnes - Durée totale : 2 heures

---

### Ingrédients

#### Pâte

- 500 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de saindoux
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 oeuf
- 6 cl d'eau glacée

#### Garniture

- 1,5 Kg de pommes
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/2 citron non traité
- 100 g de sucre brun
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 grosse pincée de gingembre en poudre
- 1 grosse pincée de clou de girofle en poudre
- 1 grosse pincée de noix de muscade en poudre
- 1 cuillère à soupe de beurre ramolli

#### Couverture

- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à café de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle en poudre

---

### Préparation

1. Préparer la pâte : mélanger la farine avec le sel et le sucre dans un grand bol.
2. Rajouter le beurre et le saindoux coupés en petits morceaux.
3. Mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte prenne une consistance granuleuse.
4. Battre l'oeuf en omelette avec l'eau froide.
5. Le rajouter à la pâte et mélanger jusqu'à ce qu'elle prenne corps sans trop la manipuler. La rouler en boule, recouvrir le bol d'un torchon et laisser reposer une heure.
6. Pendant ce temps, prélever le zeste du citron et le presser.
7. Éplucher les pommes, les émincer et les mélanger dans un saladier avec 1 cuillère à soupe de jus du citron et une cuillère à café de zeste.
8. Dans un bol, mélanger le sucre brun avec les épices et la farine. Rajouter aux pommes et mélanger.
9. Etaler un peu plus de la moitié de la pâte au rouleau sur le plan de travail puis en garnir un grand moule à tarte (Ø 32 cm) à fond amovible, ou tapissé de papier sulfurisé.
10. Verser la préparation aux pommes sur la pâte, puis répartir le beurre par dessus en noisettes.
11. Abaisser le restant de la pâte et la poser en couvercle par dessus les pommes. Souder les deux abaisses en

- les pinçant. Pratiquer une incision au milieu du couvercle et y glisser une cheminée en papier d'aluminium.
12. Avec un pinceau, badigeonner la tourte de lait. Saupoudrer de sucre mélangé avec la pincée de cannelle.
  13. Faire cuire 10 minutes au four à 230° puis 20 à 30 minute à 190°.
  14. Démouler et placer sur une grille. Servir tiède ou froide.

*Publié par Lucullent le 11 janvier 2010. Dernière modification le 28 septembre 2012.*