

Apple pie

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **40 minutes**

Difficulté : **facile**

Coût : **économique**

Pour 6 à 8 personnes :

- 1.5 kg de pommes
- 100 g de sucre en poudre
- 160 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à s de lait
- 150 g de beurre coupé en cubes
- 2 à c de cannelle
- sel

Préparation

Versez la farine dans un saladier. Ajoutez 80 g de sucre, 120 g de beurre, 1 jaune d'œuf et une pincée de sel.

Mélangez du bout des doigts sans pétrir puis incorporez le lait et ramassez la pâte en boule. Réservez la pâte 1h30 au frigo.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Pelez les pommes, épépinez-les puis coupez les en 4 ou 6. Saupoudrez-les avec le sucre vanillé, parsemez-les avec le reste de beurre.

Rangez les quartiers de pomme dans une tourtière en les serrant bien. Etalez la pâte au rouleau pâtissier et la déposer sur les pommes. Badigeonnez les rebords de la tourtière avec le jaune d'œuf.

Formez une petite cheminée au centre de la pâte. Cuire au four pendant 40 min. Servez l'apple pie tiède saupoudrée du sucre restant.

Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème fraîche.