



## Apple pie ... et un peu de douceur de provence



### Ingrédients :

225g de farine, 100g de beurre ramolli, 1 pincée de sel, 5 pommes golden, 1 jus de citron, 30 g de sucre, eau.

### Préparation :

Pelez les pommes et les trancher. Les mettre dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et 1/2 verre d'eau. Les laisser cuire une dizaine de minutes.

Préparer la pâte : dans un saladier, mélanger la farine et le beurre ainsi que le sel, de façon à obtenir un aspect sableux. Ajoutez alors 1/4 verre d'eau et pétrir pour obtenir un jolie pâte. Si elle est trop humide, rectifier le tir avec de la farine.

Divisez la pâte en deux, et étalez les deux disques sur un plan de travail fariné.

Mettez le premier disque dans le fond d'un plat à tourte recouvert de papier sulfurisé.

Déposez par dessus les pommes que vous aurez au préalable égouttées.

Recouvrir du second disque de pâte, jointez les bords et réalisez au centre un petit trou pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.

Enfournez à four chaud (th5) pendant 45 minutes environ.

J'adore l'odeur qui se dégage pendant la cuisson, ça me rappelle presque la confection des gâteaux pour la période de Noël...

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !  
[www.marciatack.canalblog.com](http://www.marciatack.canalblog.com), mon blog de tests et recettes culinaires.