

American Apple Pie



(pour 6)

pâte :

2 tasses de farine

1 cs de sucre

6 cs de beurre salé ramolli (ou 6 cs de beurre doux + 1 cc de sel)

6 cs de « shortening » (végétaline, saindoux, au pire margarine)

6/8 cs d'eau glacée

Mélangez ensemble la farine et le sucre (et le sel). Incorporez ensuite le beurre, le shortening et l'eau glacée. Formez une boule, enveloppez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pour 20 minutes. Pendant ce temps préparez la garniture.

garniture :

5 pommes à tarte (je prends toujours des granny smith)

1 poignée de raisins secs

1 bouchon de rhum

3/4 tasse de sucre

2 cs de farine

1/2 cc de cannelle

1/4 cc de sel

1 cs de vinaigre (de vin ou de cidre)

2 cs de beurre

Pelez et coupez les pommes en tranches.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf le beurre.

Assemblage :

Divisez la pâte en deux parts égales, étalez-les. Placez l'une d'elle au fond d'un moule à tarte/tourte beurré. Piquez à la fourchette. Remplissez avec les pommes, ajoutez quelques morceaux de beurre sur les pommes et recouvrez avec la seconde moitié de pâte. Découpez la pâte qui dépasse, pincez les bords ensemble pour refermer et créez un motif avec le dos d'un couteau. Découpez de longs morceaux d'aluminium et recouvrez-en les bords. Cuisez environ 50/60 min à 205 °C, retirez l'aluminium environ 10 minutes avant la fin de la cuisson. Badigeonnez de blanc d'œuf 10 minutes avant de sortir la tarte du four.