



Cuisine et
dépendances

Pay de manzana



- Pay de manzana -

Le pay de manzana est un gâteau péruvien riche en pomme, comme son nom l'indique. Il ressemble à une tourte avec une pâte à base de lait caillé et une garniture de pommes râpées cuites avec du vin doux, directement dans le four. C'est une de recette que j'ai appris d'une copine péruvienne et que fais régulièrement.

Ingrédients (pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre) :

1 cup = 250 ml

- 4 cup de farine
- 3/4 de cup de lait
- 3/4 de cup de sucre
- 1 cuil à café de vinaigre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200 g de margarine
- 1 cuil à café de cannelle
- 1/4 de verre de vin doux sucré (type moscatel)
- 5 à 6 pommes
- sel

Préparation :

Faire cailler le lait en ajoutant le vinaigre. Laisser reposer quelques minutes.

Confectionner la pâte : Tamiser la farine dans un terrine. Incorporer le sel, la moitié du sucre et la levure. Ajouter la margarine coupée en dés. Sabler rapidement (avec 2 fourchettes) pour incorporer

la margarine. Ajouter progressivement le lait caillé et rassembler la pâte.
Mettre en boule envelopper de papier film, et laisser 30 mn au réfrigérateur.

Pendant ce temps, éplucher les pommes. Les râper. Incorporer le sucre, l'alcool et la cannelle.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Quand la pâte est ferme, sortir du réfrigérateur et couper en 2 pâtons, l'un un peu plus grand que l'autre.

Etaler les deux pâtons sur un plan de travail fariné. Foncer un moule à tarte avec le plus grand en recouvrant les rebords.

Verser la préparation aux pommes.

Recouvrir de pâte et piquer à la fourchette.

Pour une présentation plus soignée, on peut dorer au jaune d'oeuf ou au lait sucré.

Cuire au four pendant 30 à 40 mn. Le gâteau est cuit quand la pâte prend une belle couleur dorée.

On peut déguster cette tourte tiède ou à température ambiante

Le 8 Avril 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/04/08/index.html>