

Apple pie, de Philippe Conticini



Remarque : la recette originale indiquait 6 pies individuelles

-Shopping : pour 2 pies (25 cm et 20 cm)

Pâte Brisée:

- 500g de farine
- 375g de beurre doux froid coupé en morceaux
- 137 cl d'eau
- 12 g de vinaigre blanc
- 10 g de sel
- 20 g de sucre glace

Garniture :

- 3 pommes Golden
- 3 pommes Pink Lady (7 grosses galas pour moi, pour avoir 1.1 kg de quartiers)
- 50 g de sucre blanc
- 55g de sucre roux (75)
- 1 cuillère à café de cannelle ou d'épices à pains d'épices (7 g)
- 30 g de beurre (35 pour moi)
- 15 g de farine (20g de farine 55 pour moi)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron (20 g pour moi)

Finition :

- 30 g de beurre,
- Sucre blanc, qsp
- 2 jaunes d'œufs, fleur de sel

Crème pâtissière :

- 500 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 70 g de sucre
- 80 g de jaunes d'œufs (4 ou 5)
- 45 g de farine (15 g de maizena + 15 g de poudre à flan + 10 g de farine pour moi)

In process :

1. Pâte brisée

- Battre le beurre froid à l'aide de la feuille du robot.
- Puis ajouter le sel, le sucre glace et la farine tamisée, à vitesse lente pendant 2 à 3 min pour avoir un mélange sableux.
- Ajouter l'eau mélangée au vinaigre, puis faire tourner le robot à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit formée à 80%
- Fariner le plan de travail et écraser 3 à 4 fois la pâte pour finir d'amalgame.
- Envelopper de film étirable et réserver au frais.

2. Crème pâtissière :

- Faites infuser le lait avec la gousse de vanille fendue et les grains
- Dans un saladier, mélanger les jaunes ; le sucre et les poudres.
- Versez le lait chaud, puis remettez sur le feu jusqu'à épaississement, laisser 1 à 2 min sur feu doux sans cesser de mélanger.
- Etaler dans un plat à gratin froid et filmez au contact. Garder au frais.

3. Garniture :

- Epluchez, videz et coupez les pommes en 16 quartiers
- Puis, mettez les dés de pommes dans grand saladier, avec les sucres, la cannelle et le jus de citron.
- Mélangez à la main, filmez et laissez reposer une heure dans une passoire posée sur le saladier.
- Etalez les pâtes.
- Récupérez le jus, ajouter 30 g de beurre (35 pour moi), portez à ébullition, puis faites réduire en remuant pendant 3 min environ.
- Versez sur les pommes, ajouter la farine (j'avais commencé par la farine)
- Beurrez un moule à manqué ou à tarte, saupoudrez-le généreusement de sucre, et retirez l'excédent en tapotant le plat à l'envers.
- Saupoudrez à nouveau d'une fine couche de sucre le fond du moule.
- Disposez un disque de pâte dans le moule.
- Tassez les lamelles de pommes jusqu'en haut.
- Recouvrez avec le 2^e disque de pâte et soudez bien les bords.
- Avec un pinceau, passez du jaune d'oeuf.
- Laissez reposer au réfrigérateur 20 min, puis redorez une seconde fois.
- Parsemez de grains de fleur de sel
- Préchauffez votre four à 175°C.
- Piquez au centre en étoile et aux points cardinaux.
- Enfournez pour 35 à 40mn, jusqu'à ce que l'Apple Pie soit bien dorée (50 min à 185 pour moi pour la plus grande).
- Laissez refroidir, puis démoulez délicatement.
- Dégustez tiède ou à température ambiante, avec une grosse cuillerée de crème pâtissière lissée au fouet.