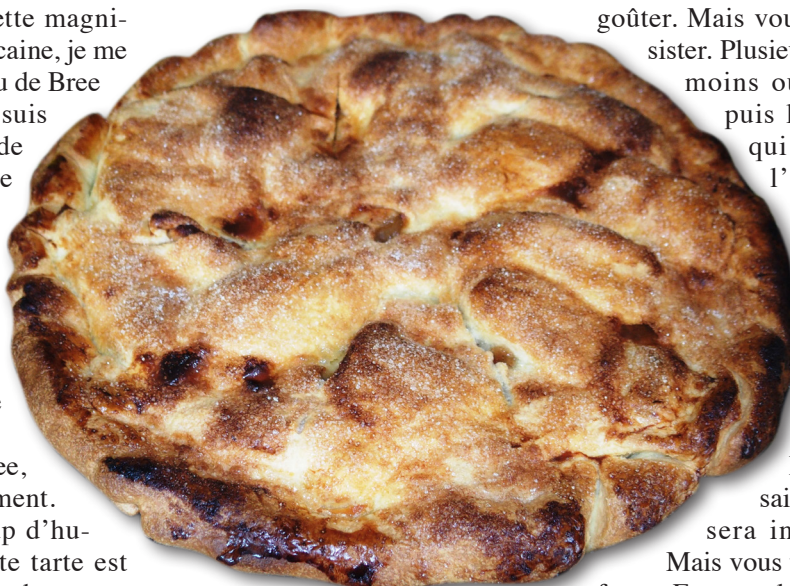


Mon apple pie, «so delicious»

Lorsque je fais cette magnifique tarte américaine, je me croise dans la peau de Bree Van de Kamp. Et je suis donc à deux doigts de prendre mon apple pie sous le bras et de parcourir Wisteria Lane pour aller l'offrir aux nouveaux voisins qui viennent d'emménager dans une villa de l'autre côté de la rue.

Si je ne suis pas Bree, je brille momentanément. Je sais, j'ai beaucoup d'humour. Parce que cette tarte est juste démoniaque. Fondante, sucrée et parfumée comme il faut et moelleuse à l'intérieur. Croustillante, légère et coquine et l'extérieur. Coquine parce que la pâte est craquante, toute en finesse. Et parce qu'elle ne laisse pas présager un cœur aussi généreux et sensuel. Une vraie *chottière*. J'adore.

Lorsqu'elle cuira, devant la porte du four, vous resterez, tels de grands enfants émerveillés. A la contempler. Parce que vous



Lénart/Nadine Jacquet

pourrez alors admirer les petites bulles du jus des pommes caramélisées s'échapper de la pâte en toute innocence et volupté. Comme un appel interdit à la gourmandise ultime.

Et vous la sortirez du four.

Vous aurez alors envie de la prendre dans vos bras et de la serrer avec frénésie, comme votre premier grand amour, par peur de le perdre ou de ne pas pouvoir le

goûter. Mais vous devrez résister. Plusieurs heures au moins ou même depuis la veille. Ce qui permettra à l'intérieur de figer un peu et de donner à vos tranches de tarte une tenue parfaite. Comme Bree. Oui je sais, le supplice sera insoutenable.

Mais vous tiendrez. Il le faut. Et vous la dégusterez avec délectation. Accompagnée d'une crème chantilly ou vanille. Ou toute nue. Vous fermerez les yeux et l'espace d'un instant, vous serez ce nouveau voisin de Wisteria Lane qui a emménagé dans une villa de l'autre côté de la rue et qui vient de recevoir la visite d'une femme de caractère, perfectionniste, mystérieuse, sarcastique et sexy. Et qui vous souhaite la bienvenue dans son univers.

Je ne vais malheureusement pas venir sonner chez vous pour vous offrir cette tarte. Vous n'êtes pas mes voisins. Mais je vais faire bien mieux. Pour que vous puissiez accueillir vos fu-



Pour un moule à tarte profond de 28 cm

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1h15 en tout

- 12 pommes (un mélange par exemple)
- 100 g de sucre
- 100 g de cassonade ou sucre brun moulu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.à.c de cannelle en poudre
- 70 g de beurre + un peu pour le moule
- 2 c.à.s de jus de citron
- 2 c.à.s de féculé
- 2 pâtes brisées sucrées rondes déjà abaissées ou maison
- 1 œuf + 1 c.à.c de lait
- 1 c.à.s de sucre brun brut

turs voisins comme il se doit ou chouchouter ceux que vous avez et aimez déjà, je vous offre la recette. So delicious.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Dans un grand récipient, mettez la cannelle, 100 g de sucre blanc, 100 g de cassonade, un sachet de sucre vanillé et mélangez bien. Pelez les pommes, coupez-les en quatre, retirez le centre puis coupez-les en grosses lamelles (trois par quart de pomme) et ajoutez-les dans le récipient. Mélangez bien.

2 Dans une grande poêle, faites chauffer 70 g de beurre et à feu moyen-vif, ajoutez les pommes et faites revenir environ 10 minutes en mélangeant souvent avec une spatule pour qu'elles caramélisent. Délayez la féculé soigneusement avec une fourchette dans le jus de citron et 1 c.à.s d'eau.

Ajoutez dans la poêle et laissez cuire encore 2 minutes le temps que le jus épaisse. Retirez du feu et laissez tiédir.

3 Préchauffez le four à 220°C. Beurrez et farinez le moule à tarte. Disposez la première abaisse de pâte dans le moule et appuyez bien sur les bords. Laissez dépasser par-dessus les bords du moule le reste de pâte et surtout, ne l'ôtez pas! Piquez le fond avec une fourchette. Déposez le mélange des pommes caramélisées.

4 Recouvrez avec la deuxième abaisse de pâte. Réunissez la pâte du dessous avec celle du dessus sur tout le bord avec les doigts. En tournant la moule, froncez le

boudin contre l'intérieur tous les 2 cm environ pour avoir une jolie décoration ourlée. Au centre de la tarte, faites un petit trou avec un couteau. Puis fendez plusieurs fois la pâte avec un couteau. C'est ce qui permettra à la vapeur de s'échapper et au caramel de déborder un peu sur le dessus. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c.à.c de lait et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez la tarte, les bords également. Saupoudrez de sucre brun toute la surface et enfournez immédiatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



5 Laissez cuire 15 minutes dans le bas du four préchauffé à 220°C. Puis baissez la température à 175°C et laissez cuire encore 45 minutes. Sortez l'apple pie du four et laissez-la refroidir plusieurs heures à température ambiante avant de découper de belles tranches.