

Apple Pie

Ingrédients :

Temps de préparation: 1 heures - Temps de cuisson: 1 heure et 20 minutes

- 2 pâtes brisées
- 25 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1 kilo de pommes Granny Smith
- 2 C à Soupe de Jus de Citron
- 50 g de sucre en poudre
- 2 C à thé de cannelle en poudre
- 15 g de beurre
- 1/4 de c. à Thé de noix de muscade râpée
- 1 pincée de sel
- Quelques pincées de sucre roux
- Glace vanille pour la dégustation



Préparation

1. Insérer la pâte brisée dans votre moule à tarte rond. N'hésitez pas à étaler un peu la pâte pour que les bords dépassent du plat.
2. Préchauffez votre four à 220 degrés Celsius, avec la grille en bas du four. Pendant ce temps, faites reposer la pâte au frigo pendant une petite demi heure.
3. Pelez les pommes et coupez les en tranches assez fines.
4. Dans un saladier assez important, mélangez les pommes que vous venez de trancher avec la farine, le sucre en poudre, la cannelle, la noix de muscade, le citron et la pincée de sel. Faites le avec les mains, c'est plus rigolo et ça vous permettra de ne pas casser les pommes. Vous devriez voir apparaître une sauce au bout de quelques secondes.
5. Versez ce mélange dans votre plat à tarte préalablement refroidi.
6. Coupez le beurre en petit morceaux et placez les sur votre mélange.

7. Recouvrez votre plat à tarte avec la seconde pâte brisée. Vous pouvez le faire en quadrillage après avoir coupé des lanières dans la pâte, ou tout simplement en posant la pâte sur le plat à tarte et en coupant quelques fentes sur la pâte pour pas que la tarte explose. Scellez les deux pâtes sur les bords à la main ou avec une fourchette.
8. Badigeonnez le jaune d'oeuf sur la pâte du dessus et saupoudrez avec un tout petit peu de sucre brun mais attention, si vous en mettez trop vous risquez de brûler votre pâte... Si vous n'êtes pas sûr de vous, laissez tomber le sucre roux.
9. Mettre au four pendant environ 25 minutes pour que la pâte commence à colorer.
10. Baissez votre four à 190 degrés Celsius et continuez la cuisson pendant environ 1h, jusqu'à ce que la pâte soit dure et que la sauce fasse des bulles.
11. Mangez la tarte un peu tiède avec, de préférence, une boule de glace à la vanille.

Tarte Noix de Pecan

Ingrédients :

Temps de préparation: 20 minutes - Temps de cuisson: 1 heure

Utilisée une pâte sablée

- 3 oeufs
- 80g de sucre brun
- 25g de beurre
- 120g de Noix de Pecan finement hachées
- 230g Noix de Pecan concassées
- Quelques Noix de Pecan pour décoration
- 200ml de sirop d'érable



Préparation

1. Préchauffez votre four à 180 degrés Celsius
2. Faites fondre votre beurre et hachez finement vos noix de pecan
3. Mélangez les oeufs, le sucre, le beurre fondu, le sirop d'érable et les noix de pecan hachées.
4. Cassez en petits morceaux les noix de pecan et étalez les sur votre pâte sablée avant de verser la garniture par dessus.
5. Ajoutez les quelques noix de pecan restantes sur le tout pour la décoration et placez au four pendant 30 minutes.

6. Au bout de 30 minutes, sortez votre tarte et recouvrez la de papier aluminium afin que votre tarte garde une belle couleur dorée. Remettez au four pendant 30 minutes. Vérifiez au bout de 15/20 minutes si elle n'est pas déjà cuite, certains fours étant plus puissants que d'autres). Pour savoir si votre tarte est cuite, la garniture doit être ferme.
7. Laissez refroidir une petite heure avant de déguster votre tarte noix de pecan avec de la crème Chantilly et une bonne boule de glace vanille