

TOURTE AUX POMMES

CAMEO®

Pour 8 personnes

Coût : € €

Durée : ★★★



INGREDIENTS

Pour la garniture:

5 à 6 pommes Cameo® apples, épluchées, épépinées et tranchées

1 cc de cannelle

½ cc de gingembre en poudre

1 pointe de girofle en poudre

1 pointe de noix de muscade

1 pincée de sel

2 à 3 CS de Brandy ou de Rhum ambré

175 g de sucre roux

1 CS de maïzena

20 g de beurre Pour la pâte :

250 g de farine tamisée

1 cc de sel

1 CC de sucre

75 g de beurre doux

5 CC d eau très fraîche

EXPLICATIONS

1- Préchauffez le four à 180°C.

2- Pour la garniture, mélangez tous les ingrédients à l'exception du beurre dans un grand saladier.

3- Pour la pâte, mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Coupez le beurre en petits morceaux et mélangez le au reste à l'aide d'une fourchette. Ajoutez de l'eau au fur et à mesure jusqu'à ce que la pâte forme une boule bien souple.

4- Prélevez une moitié de la pâte pour la pâte du dessus et gardez l'autre moitié pour le dessous de la tourte.

5- Etalez la moitié de la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et faites un cercle de 24 cm de diamètre. Etalez la pâte sans trop l'étirer dans un moule à tarte en faisant dépasser un peu le bord. Piquez le fond avec une fourchette.

6- Ajoutez les pommes en en mettant un peu plus au centre. Parsemez de noisettes de beurre.

7- Etalez la seconde moitié de la pâte et recouvrez la tourte. Soudez les bords ensemble. Faites quelques incisions dans la pâte au milieu de la tourte.

8- Faites cuire pendant 45 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le jus soit à ébullition.

9- Laissez refroidir au moins deux heures avant de servir.