

Apple Pie aux épices

Dessert

Les épices c'est So British !

Couverts : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

Pour la pâte

Farine 280g

Margarine 140g

Beurre salé 45g

Eau 4 à 6 c. à soupe

Sucre en poudre 2 c. à soupe

Pincée de sel x1

Pour la garniture

Pommes 1kg

Gingembre en poudre 1 c. à café

Cannelle en poudre 1 c. à café

Sucre roux 10 c. à soupe

Rhum ambré 3 c. à soupe

Raisins secs 80g

Jus de citron

Préparation

Faites infuser les raisins dans le rhum tiédi.

Placez la farine dans un saladier, faites un puits et déposez le beurre en petits morceaux ainsi que la margarine. Ajoutez une pincée de sel et mélangez, ajoutez un peu d'eau et mélangez à nouveau sans pétrir. Formez une boule, enveloppez-la dans un torchon et placez-la au frais pendant 1 h.

Épluchez et coupez les pommes en grosses tranches, arrosez-les du jus de citron, saupoudrez de sucre, de cannelle et de gingembre en poudre. Ajoutez les raisins et le rhum, mélangez bien.

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à bords hauts. Séparez la pâte en deux de façon à avoir un morceau un peu plus gros que l'autre. Farinez un plan de travail et étalez les 2 morceaux de pâte. Placez le plus grand dans le fond du moule en laissant les bords dépasser. Versez les pommes, piquez l'autre pâte avec une fourchette avant de recouvrir le moule.

Scellez les bords en pressant avec vos doigts, coupez le surplus de pâte, saupoudrez de sucre et enfournez pour 50 à 55 min.