 **Apple-Pie**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/09/apple-pie-p1050486.jpg) Pour 10 Croquants-Gourmands

**La pâte Flaky Crust de Marc Grossman :  
- 400 g de farine**  
**2 pincées de levure chimique**  
**- ¾ de càc de sel fin**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 200 g de beurre très froid**  
**- 140 g d'eau glacée**  
**- 1,5 càc de vinaigre de cidre ou blanc ou de jus de citron  
La garniture :  
- 1,200 kg de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **Granny Smith  
½ càc de sel fin  
- 1 càs de jus de citron  
-75 g de cassonade  
- 75 g de sucre blanc  
- 3 càs de Maïzena®  
- 1 càc d'extrait naturel de vanille  
- ¼ de càc de cannelle en poudre  
- 1 blanc (ou 1 jaune) d'œuf pour la finition**

**1 plat à tourte de 26 cm de diamètre beurréMaïzena, les sucres et la cannelle**   
**papier cuisson beurré - papier aluminium**  
**Préchauffage du four à 220°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte Flaky Crust de Marc Grossman :**  
Mélanger farine, levure, sel et sucre glace.  
Ajouter petit à petit le beurre très froid coupé en petits dés en les enrobant rapidement de farine, du bout des doigts, pour qu'ils se détachent les uns des autres.  
Mettre le saladier au congélateur pendant un quart d'heure environ, jusqu'à ce que les morceaux de beurre soient très durs.  
Mixer rapidement le mélange pour réduire le beurre en minuscules grains.  
Placer de nouveau le saladier au congélateur pendant 15 minutes.  
Mélanger l'eau glacée et le vinaigre (ou le jus de citron).  
Verser sur la préparation très froide et travailler très rapidement pour pouvoir mettre la pâte en boule, tout en gardant les grains de beurre.  
Partager la pâte en deux pâtons d'environ 350 et 450 g. Les aplatir, les couvrir et les mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum (***j'ai préparé la pâte la veille***)

**La garniture :**Laver les pommes et les couper en quatre.  
Les éplucher, les épépiner et les tailler en tranches un peu épaisses.  
Les enduire de sel, jus de citron et extrait de vanille.  
Mélanger la Maïzena, les sucres et la cannelle et en enrober les pommes.  
Laisser macérer pendant 30 minutes.  
Verser les pommes et leur jus dans une casserole et laisser épaissir sur feu doux en remuant délicatement.   
Réserver et laisser tiédir.

**L'Apple-Pie**Étaler le gros pâton et en chemiser le moule en laissant déborder la pâte sur tout le tour.  
Verser les pommes et leur jus dans le fond de pâte.  
Étaler le second pâton et faire un disque de la taille du moule, le poser en couvercle sur la garniture.  
Souder les deux pâtes sur tout le tour en appuyant bien avec les doigts.  
Découper la pâte proprement, faire un petit retour et pincer la pâte pour bien fermer la tourte.  
Faire des fentes sur le couvercle pour laisser échapper la vapeur (moi j'ai fait du zèle en le décorant de rangées de trous).  
Badigeonner de blanc ou de jaune d'œuf, au pinceau.  
Déposer sur le dessus un papier cuisson beurré et bloquer avec du papier d'aluminium.  
Enfourner dans le bas du four pendant 35 minutes.  
Sortir le plat et baisser la **température du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg).  
Retirer avec précaution le papier sur le dessus de la tarte.  
Enfourner de nouveau pour 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la garniture bouillonne.  
Laisser refroidir à température ambiante avant de découper.