

Apple pie renversé par Christophe Adam



Apple pie renversé, une recette signée

Christophe Adam et extraite de son ouvrage POMME publié en septembre 2019 aux éditions de La Martinière.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Matériel : 1 tourtière ou 1 moule à manqué de 24 à 26 cm de diamètre

La pâte

- 375 g de farine T55
- 225 g de beurre froid
- ½ cuillerée à café de sel
- 10 à 15 cl d'eau glacée

Les pommes

- 8 pommes de taille moyenne, boskoop,
- chantecler ou reinettes
- ½ citron
- ½ cuillerée à café de sel
- 100 g de sucre semoule ou de cassonade blonde
- 1 cuillerée à soupe rase de farine
- 1 cuillerée à soupe rase de cannelle en poudre

Le montage

- 100 g de beurre

Le sirop à la cannelle

- 15 cl d'eau
- 210 g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle
- 2 bouchons de calvados



P O M M E
CHRISTOPHE ADAM



Éditions
de La Martinière

Procédure

La pâte

Mettre la farine dans la cuve d'un robot. Ajouter le beurre froid taillé en petits dés et le sel. Mixer par petits à coups, en pulsant. Le mélange doit devenir fin et homogène.

Ajouter l'eau glacée, cuillerée par cuillerée, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Elle doit être molle sans être humide.

Ramasser la pâte dans tes mains farinées, puis la séparer en deux parties de tailles légèrement différentes. Former des boules, les envelopper de film alimentaire et placer au frais pendant 1 à 2 heures environ.

Les pommes

Éplucher les pommes et coupe-les en 8 quartiers. Les placer dans un saladier, ajoute le jus de citron et le sel.

Dans un petit bol, mélanger le sucre, la farine et la cannelle. Les ajouter aux pommes et bien mélanger.

Le montage

Préchauffer le four à 180 °C. Abaisser les deux boules de pâte en une couche de 3 à 4 mm d'épaisseur. Foncer le moule avec le plus grand disque de pâte. Les bords doivent retomber par-dessus le bord du moule.

Disposer les pommes sur la pâte en une couche régulière. Répartir le beurre en lamelles sur toute la surface des pommes.

Humecter légèrement le bord de la pâte avant de déposer le second disque de pâte. Bien pincer le tour de la pâte en éliminant l'excédent. Percer délicatement un petit trou au centre de l'apple pie et mettre un petit tube de pâte pour former une « cheminée » qui permettra à l'humidité de s'échapper au cours de la cuisson.

Mettre à cuire au four pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que l'apple pie soit légèrement coloré.

Le sirop à la cannelle

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et la cannelle, puis ajouter le calvados.

À la fin de la cuisson, retourner l'apple pie sur un plat. Poursuivre la cuisson au four à 185 °C pendant 20 minutes. Badigeonner l'apple pie toutes les 5 minutes de sirop à la cannelle à l'aide d'un pinceau.



Photo de Une : Guillaume Czerw

