

APPLE PIE

- 1 kg de pommes Golden
- 150 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- Cassonade
- 2 pâtes brisées
- ½ cuillère à soupe de jus d'orange
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

	<p>1 – Etaler 1 pâte au fond du moule. Préchauffer le four à 200 °C.</p> <p>2 – Peler, épiner et couper les pommes.</p>
	<p>3 – Mettre les morceaux dans un saladier, puis ajouter le sucre, le jus d'orange, la farine et la cannelle.</p>
	<p>4 – Verser la préparation sur le fond de tarte.</p> <p>5 – Abaisser l'autre pâte, puis la disposer sur la garniture en pressant les bords.</p>
	<p>6 – Percer 2 trous au centre, badigeonner de lait et saupoudrer de cassonade.</p>
	<p>7 – Enfourner 10 min, puis baisser à 190 °C et laisser cuire 25 à 30 min.</p>