



Pie à l'ancienne aux pommes et aux mûres



Pour la pâte:

500 g de farine
100 g de sucre glace tamisé
250g de beurre coupé en petits cubes
Le zeste râpé d'un citron non traité
2 gros œufs battus
Un peu de lait

Pour la garniture:

50 g de sucre
100 g de sucre roux + 1 c. à s pour saupoudrer
4 pommes épluchées, épépinées et coupées en lamelles pas trop fines: 4 tranches par quartier
1 c. à c. de gingembre en poudre
150 g de mûres
1 œuf
1/2 c. à c. de cannelle en poudre

Préparez la pâte:

Tamisez ensemble la farine et le sucre glace au-dessus d'un grand saladier. Déposez le beurre dedans et travaillez-le du bout des doigts pour obtenir une sorte de chapelure. Ajoutez le zeste de citron, puis les œufs et pétrissez pour obtenir une boule de pâte, en ajoutant un peu de lait si nécessaire. Arrêtez de pétrir dès que la boule est homogène, pas trop. Farinez-la, enveloppez-la de film plastique et placez-la au réfrigérateur au moins 30 mn.

Placez le beurre et le sucre dans une casserole sur feu moyen. Quand le beurre est fondu, ajoutez les pommes et le gingembre, et laissez cuire à couvert 15 minutes. Ajoutez les mûres et laissez cuire encore 5 mn sans couvrir.

Pendant ce temps, reprenez la pâte, divisez-la en deux, et étalez-en une moitié sur le plan de travail fariné. Étalez la pâte dans un moule assez profond beurré, et découpez les bords qui dépassent avec un couteau.

Egouttez les fruits dans une passoire placée au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Disposez les fruits sur le fond de tarte et versez la moitié du jus dessus.

Étalez la seconde moitié de pâte et disposez-la sur les fruits. Découpez le surplus et soudez les bords des deux épaisseurs de pâte avec vos doigts. Dorez toute la surface avec l'œuf battu, saupoudrez généreusement de sucre et de cannelle.

Faites quelques incisions sur le dessus.

Enfournez pour 55 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Vous pouvez servir encore tiède avec de la crème fraîche.

Egouttez les fruits dans une passoire placée au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Disposez les fruits sur le fond de tarte et versez la moitié du jus dessus.

Étalez la seconde moitié de pâte et disposez-la sur les fruits. Découpez le surplus et soudez les bords des deux épaisseurs de pâte avec vos doigts. Dorez toute la surface avec l'œuf battu, saupoudrez généreusement de sucre et de cannelle.

Faites quelques incisions sur le dessus.

Enfournez pour 55 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Vous pouvez servir encore tiède avec de la crème fraîche, ou sans.