

Heather



Et
Ses recettes d'Amérique



MINCE PIE et BRANDY SAUCE

Ingrédients :

Mince Pie :

2 pâtes brisées
300 gr de sucre
½ c à café de sel
½ c à café de clou de girofles en poudre
½ c à café de gingembre
1 c à café de cannelle
300 gr de raisins secs (blonds et noirs mélangés)
100 gr de noix concassées
1 c à café de zeste d'orange
½ c à café de zeste de citron
60 ml de jus de citron
1 pot de 190 gr de sauce cranberry
4 belles pommes finement hachées
Un peu de lait ou 1 jaune d'œuf

Brandy Sauce :

150 gr de beurre mou (non fondu)
150 gr de sucre
2 à 3 c à soupe de Brandy

Mélanger le sucre avec le sel et les épices. Y incorporer les uns après les autres tous les ingrédients restants. Bien mélanger.

Poser une des pâtes dans le fond d'un moule à tarte. Y verser la préparation. Recouvrir de la 2^{ème} pâte. Sceller les 2 pâtes ensemble.

Dessiner puis découper et enlever une petite étoile au centre de la tourte. Badigeonner de lait ou de jaune d'œuf battu.

Enfourner dans un four à 200° pendant 35mn.

Servir tiède accompagné de brandy sauce, crème anglaise, glace vanille etc...

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il ait blanchi. Ajouter le sucre petit à petit. Incorporer le brandy 1 cuillère à la fois en faisant attention que le beurre ne tourne !

Réfrigérer jusqu'au moment de servir avec le mince pie.