

LES GOÛTERS

— DE LA —

SORCIÈRE



Biscuits, potions
& autres recettes ensorcelantes !



Rustica éditions

TOURTE

AUX FRUITS D'AUTOMNE



CUISSON : 40 MIN



INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 petit verre à moutarde d'eau
- sel

Pour la garniture

- 600 g de pommes
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de raisins secs
- 80 g de sucre
- 1 noix de beurre pour le moule
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 jaune d'œuf





PRÉPARATION

1. Préparez la pâte : dans une terrine, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à la main.
2. Diluez $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel dans un demi-verre d'eau ; incorporez à la pâte en pétrissant. Formez deux boules : l'une avec $\frac{1}{3}$ de la pâte et l'autre avec les $\frac{2}{3}$. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
3. Sur votre plan de travail légèrement fariné, étalez les 2 boules de pâte. Disposez le cercle le plus large dans une tourtière beurrée. Pelez les pommes ; retirez les pépins puis coupez les fruits en quartiers.
4. Hachez les cerneaux de noix. Mélangez-les avec les pommes, les raisins secs, le sucre et la cannelle. Pour renforcer le parfum de la cannelle, vous pouvez l'incorporer directement à la pâte plutôt que de l'ajouter aux fruits.
5. Disposez cette préparation dans la tourte. Recouvrez avec le restant de pâte. Mouillez légèrement les bords puis soudez-les en pressant avec les doigts.
6. Percez une cheminée au centre de la tourte. Dorez avec le jaune d'œuf puis faites cuire au four à 210 °C (th. 7) durant 40 minutes.
7. Servez chaud ou tiède.



Le secret DE LA Sorcière

En fin de cuisson, vous pouvez verser dans la cheminée de la crème fraîche battue avec un peu de calvados.

