

6 juin 2008

Cherry and Blueberry lattice pie



Pâte:

300 g de farine
50 ml d'eau
50 ml de lait écrémé
1 cs de vinaigre de cidre
1 tasse de shortening (ou beurre ou margarine)
1 cs de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Garniture :

5 tasses (240 ml) de cerises dénoyautées
1 tasse (240 ml) de myrtilles
½ tasse de sucre brun
3 cs de maïzena
2 cs de jus de citron
1 cs de zeste de citron
1 cc d'extrait d'amande amère
¼ cc de gingembre en poudre
1 pincée de cardamome
¼ cc de cannelle
1 cc de vinaigre de cidre
2 cs de beurre froid

Dorure : 1 œuf battu avec 2 cs d'eau

Préparez la pâte en mélangeant farine, et sucres. Ajoutez le shortening (ou le beurre) froid coupé en morceaux et le vinaigre. Travaillez du bout des doigts pour incorporez le tout et former un sable grossier. Ajoutez peu à peu le mélange lait+eau et formez une boule. Séparez-la en deux boules avec l'une légèrement plus petite que l'autre. Réfrigérez pendant 1 h.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Mélangez les cerises et les myrtilles avec le sucre, la maïzena, le jus et le zeste de citron, le vinaigre et le cidre. Laissez mariner au moins 30 minutes pour que les fruits rendent du jus, en les écrasant de temps en temps avec un presse purée et en mélangeant.

Préchauffez le four à 180 °C.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez chacune des deux boules en un disque. Foncez un moule à tarte avec le grand disque. Versez la garniture dessus et parsemez de beurre froid.

Dans le petit disque, découpez 9 bandes de pâtes à l'aide d'une roulette, crantée ou non. Déposez 5 bandes dans un sens et 4 dans l'autre puis « tissez-les » en un quadrillage en les faisant passer alternativement dessous et dessus. Badigeonnez d'œuf battu et saupoudrez de sucre.

Faites cuire 30 à 45 minutes en surveillant bien. Après 20 minutes de cuisson, entourez les bords de la tarte de papier aluminium pour que ceux-ci ne brûlent pas lors de la fin de la cuisson.