

citrouilles

PIES SUCRÉES



20min



15min



6 pers



INGREDIENTS

- 1 pâte brisée ou feuilleté à découper en cercle,
- 2 pommes,
- 1/4 potimarron,
- 2 poignées de cranberries ,
- 1 petite grappe de raisins rouge frais
- 40 gr de noix de cajou,
- 30 gr de cassonade (modifier au goût)
- 2 étoiles de badiane,
- 1/2cc d'extrait de vanille,
- 4 cs de sirop d'érable

ÉTAPES

1. Découper les pommes, le potimarron les cranberries et les raisins en petits cubes,
2. Faire cuire les pommes et le potimarron, ajouter la badiane et la cassonade,
3. Concasser les noix de cajou,
4. En fin de cuisson, ajouter la vanille, les cranberries, 1 cs de sirop d'érable, les raisins frais et les noix de cajou,
5. Déposer 2 cs de garniture au centre de vos cercles de pâte et fermer vos pies,
6. Utiliser de la corde épaisse et faire 4 tours,
7. Laquer à l'oeufs ,
8. Cuire à 180° pendant 15min,
9. A la sortie du four, laquer avec le reste de sirop d'érable
10. Enlever la corde dès la sortie du four.

astuces :

Vous pouvez ajouter une petite queue à vos citrouilles pour parfaire la ressemblance, soit avec un macaroni, soit avec les feuilles d'une courge.

Retrouvez les recettes en pas à pas sur mon compte instagram @amelia_nymphaea