

# 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<sup>ème</sup> 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.*