



Состав:

(для формы d=26-28 см)

Для теста:

200 г муки

100 г сливочного масла

1 яичный желток

2-3 ст.л. холодной воды

1 щепотка соли

Для начинки:

4 яблока среднего размера

150 г сливок 20%

2 яйца

½ лимона

60-80 г кальвадоса

½ стакана сахара

Рецепт нормандского пирога с кальвадосом:

Для приготовления теста в муку добавить щепотку соли и нарезанное кусочками холодное сливочное масло. Масло растереть с мукой руками до образования сыпучих крошек, затем добавить в тесто яичный желток и холодную воду. Тесто выместить (тесто должно получиться достаточно плотным и эластичным), завернуть в пищевую пленку или полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник на 40-60 минут. Затем раскатать на ровной поверхности, чтобы получился круг толщиной 0,2-0,3 см диаметром примерно 28 -30 см – в соответствии с диаметром формы плюс 1,5-2 см (на бортики пирога).

Тесто выложить в форму, аккуратно распределить и прижать к бортикам, излишки теста удалить. Важно, чтобы в тесте не было разрывов, иначе начинка пирога будет вытекать. Форму лучше использовать разборную – со съёмным дном. Форму для пирога предварительно следует смазать маслом, а, если форма неразборная, то на дно желательно выложить бумагу для выпечки, вырезанную по размеру формы, чтобы упростить процесс выемки готового пирога.

На тесте, выложенном в форму, сделать несколько неглубоких наколов вилкой и поместить его в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут.

Для приготовления начинки яблоки промыть, очистить от кожуры, нарезать дольками и сбрызнуть свежесжатым лимонным соком (из ½ лимона), чтобы не потемнели. Яйца взбить с сахаром, добавить сливки, кальвадос и еще раз взбить.

Нарезанные яблоки выложить на выпеченную из теста основу для пирога и залить приготовленной яично-сливочной смесью с кальвадосом. Выпекать пирог в течение 40-45 минут при температуре 180 градусов.

Нормандский пирог следует подавать к столу холодным.

Приятного аппетита!