



# *les bonnes recettes de Marithé*

## **Pie aux fruits** **SANS OEUF, SANS LAIT,** **SANS BEURRE, SANS ARÔME**

### INGRÉDIENTS

#### **Pâte :**

- 300 g de farine,
- 150 g de margarine de tournesol,
- 60 g de sucre,
- 1 pincée de sel,
- 1/2 verre d'eau.

#### **Compote :**

- 3 pommes,
- 50 g de sucre,
- 1/2 verre d'eau,
- 100 g de framboises,
- 1 cuillère à soupe de Maïzena,
- un peu de vergeoise (sucre roux).

### INSTRUCTIONS

- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients et la placer 1 heure au réfrigérateur.
- Dans une casserole, faire cuire les pommes avec le sucre, le 1/2 verre d'eau, à feu doux jusqu'à évaporation totale de l'eau. Les pommes étant cuites, les écraser grossièrement avec une fourchette, ajouter les framboises décongelées et les écraser également. Ajouter la Maïzena, mélanger le tout.
- Etendre la pâte en deux disques égaux que nous piquerons très largement à l'aide d'une fourchette, foncer le moule avec un premier disque, le garnir de compote de fruits, saupoudrer de sucre roux et chapeauter le tout avec le deuxième disque. Pincer la pâte de la pie en tournant le moule pour souder les bords.
- Faire cuire au four 20 mn à 180°.
- Déguster tiède ou froid.

Recette élaborée par  
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex