

Recette : Pastis gascon aux pommes et à l'Armagnac

(Relaxnews) - Recette pour 6 à 8 personnes -
Préparation : 1h30 - Repos de la pâte : 4 à 6 h
minimum - Cuisson : 25 à 30 min

6 belles pommes
100 g de sucre en poudre + 6 à 8 c. à
soupe
10 cl d'armagnac
100 g de beurre ou de graisse d'oie fine
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pâte :

500 g de farine
1 pincée de sel
1 oeuf
1 c. à soupe de graisse d'oie fine (ou de
saindoux ou d'huile d'olive)
10 à 20 cl d'eau

La veille, peler les pommes et les couper en tranches pas trop fines. Les mettre dans un saladier avec 100 g de sucre en poudre et l'armagnac. Mélanger et laisser macérer jusqu'à utilisation.

La veille également, préparer la pâte : verser la farine dans un saladier, ajouter le sel, creuser un puits, y mettre l'oeuf et la graisse. Pétrir en ajoutant l'eau peu à peu, de manière à obtenir une pâte homogène et souple ayant la consistance d'une pâte à pain. La travailler en évitant de lui faire absorber de l'air. Ne pas remplacer la graisse par du beurre qui rendrait l'étirage impossible. Rouler en boule. Laisser reposer sous un torchon.

Etendre un grand linge (vieux drap) sur la table. Le fariner très légèrement. Etirer alors la pâte à la main jusqu'à obtention d'une abaisse la plus grande et surtout la plus fine possible, presque transparente. Cette opération demande beaucoup de dextérité et requiert l'aide d'une ou deux personnes. Laisser sécher cette pâte une heure ou deux, en veillant à ce qu'elle garde une certaine souplesse. La fractionner alors en six à huit morceaux de taille légèrement supérieure à la tourtière de 26 centimètres de diamètre.

Préchauffer le four.

Beurrer la tourtière. Y superposer la moitié des feuilles (qui doivent dépasser de 2 à 3 centimètres), en ayant auparavant saupoudrée chacune d'elles d'une cuillerée à soupe de sucre, en l'aspergeant de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, et en la badigeonnant de beurre fondu ou de graisse d'oie fondue (ni trop, ni trop peu).

Garnir avec les pommes égouttées. Rabattre les feuilles de pâte sur les pommes. Recouvrir avec les dernières abaisses de pâte, en procédant de la même manière que pour les abaisses du dessous. Replier les feuilles à l'intérieur de la tourtière, sous les autres.

S'il reste de la pâte, la couper en bandes et les "chiffonner" à la surface de la tourtière.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire.

Au sortir du four, asperger la tourte avec un peu de jus de macération des pommes.

Servir tiède ou chaud.

On peut flamber à l'armagnac.