

CROUSTADE AUX POMMES

Je me suis inspirée de la recette de «Les Plaisirs de Céline»

La **tourtière**, **croustade aux pommes**, **pastis gascon**, **pastis gersois** ou plus simplement **tourte aux pommes** est un gâteau aux pommes originaire de la Gascogne . Il s'agit d'un gâteau composé d'une couche de pommes puis garni sur le dessus avec le reste de pâte que l'on étire en fine couche avant de la badigeonner de beurre fondu. Ce gâteau est ensuite cuit au four.

Marché :

- 10 feuilles de Filo
4 à 6 pommes
environ 50 gr de beurre fondu + 20 gr pour les pommes
80 gr de sucre roux
une bonne rasade d'armagnac

Peler les pommes et les découper en dès.

Mettre 20 gr de beurre à fondre dans une poêle et y ajouter les pommes.

Les faire revenir jusqu'à coloration.

Flambez avec l'armagnac et saupoudrez de 80 grammes de sucre.

Faites caraméliser et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 160/180°

Prenez un moule à manquer et beurrez le fond et les parois.

Défaire délicatement le rouleau de Filo.

Prendre 2 feuilles et avec 1 pinceau les badigeonner de beurre fondu. Les superposer.

Parsemez avec un peu de sucre.

Les soulever doucement et les placer sur le moule en laissant dépasser la pâte de chaque côté. Recommencez avec les 4 feuilles restantes, en pensant à tourner le moule à chaque couche de feuilles filo. Rajoutez les pommes.

Reprendre 2 feuilles, les badigeonner et les mettre au centre du plat en les fronçant.

Recouvrir avec les pans de pâte qui dépassaient du moule.

Vous pouvez encore rajouter 2 feuilles pour faire des épaisseurs.

Bien les froisser et si elles se coupent c'est pas grave au contraire cela permet de faire des pics.

Recouvrir avec le reste de beurre, saupoudrez avec du sucre et enfournez pour environ 25 min.

* La pâte "filo", évite un gros travail... la pâte "étirée" devant se préparer la veille et nécessitant dextérité et surtout de la place... pour bien l'étirer...