

RECETTE landaise: La tourtière landaise

Dans cette recette facile à réaliser (encore plus facile si vous ne faites pas la pâte mais que vous utilisez des feuilles de pâte filo), vous trouverez tous les arômes de la Gascogne. Où l'Armagnac et la pomme se fondent délicieusement. Ici, nous vous la présentons avec des pommes et des pruneaux car c'est ainsi qu'on la trouve traditionnellement en Gascogne (des Landes jusqu'au Quercy en passant par le Lot-et-Garonne et le Gers). Qu'on l'appelle croustade, tourtière ou pastis gascon, avec ou sans pruneaux, elle reste le dessert emblématique de toutes les tables familiales du Sud-Ouest.



INGRÉDIENTS Pour 6 personnes :

- 250g de farine (ou un paquet de pâte filo)
- 125g de beurre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 250g de pruneaux d'Agen dénoyautés
- 1 kg de pommes
- 125g de sucre en poudre
- 10cl d'Armagnac
- 1 pincée de sel
- 1/2 verre d'eau
- 1 paquet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Incorporer la farine petit à petit à l'eau salée. Former une boule puis étirer la pâte au rouleau sur une table farinée. Étaler le beurre ramolli sur toute la surface, rabattre les quatre coins. Laisser reposer 20 minutes.

Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en fines lamelles. Les saupoudrer avec le sucre vanillé, les arroser d'Armagnac et de fleur d'oranger. Bien remuer pour que les pommes soient imprégnées de sucre et d'arômes.

Étaler à nouveau la pâte et la plier en trois. Recommencer 6 fois en laissant reposer 10 minutes entre chaque tour.

Beurrer le moule, étendre une partie de la pâte sur le fond. Bien tapisser le moule et disposer les pommes dessus. Recouvrir avec le reste de la pâte étirée et souder les bords à l'aide d'une fourchette farinée. Dorer au jaune d'œuf et enfourner. Cuire 30 minutes à four moyen. A la sortie du four, vous pouvez sucrer le dessus ou mieux encore (surtout avec la pâte filo), arrosez d'un sirop à base d'Armagnac flambé. Délicieux mangé tiède ! Pour avoir la recette avec la pâte filo, c'est [ICI](#)