

RECETTE landaise: Le Pastis Landais ou Bourrit

Le pastis landais est une pâtisserie parfumée à l'eau de fleur d'oranger, à la vanille et au rhum, selon les affinités du pâtissier. On en fait traditionnellement dans toutes les Landes de Gascogne. « Pastis » est un mot gascon qui n'a rien à voir avec l'apéritif méditerranéen. Alors s'il vous plaît... n'en rajoutez pas dans la recette! Pitié! **Pastis** signifie « **gâteau** » en Gascon ou en Occitan. C'est pour ça que l'on peut trouver le « *pastis gascon* » ou le « *pastis du Quercy* » qui ne sont rien d'autres que des tourtières. Pour le différencier, on l'appelle donc le pastis « ***bourrit*** » c'est à dire « gâteau à pâte levée ».



INGRÉDIENTS Pour 6 personnes :

- 450g de farine
- 125g de beurre + 20g pour le moule
- 3 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum vieux
- 15g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Dans une jatte profonde, faire un puits avec la farine. Mettre au centre le beurre fondu, le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, le rhum et le sel. Mettre le four à préchauffer.

Bien diluer la levure avec un peu d'eau tiède. Ajouter la levure à la pâte et bien battre. Monter les blancs en neige et les amalgamer à la pâte. Laisser reposer. Lorsque la pâte a doublé de volume, beurrer généreusement un moule à pastis (un peu comme un moule à soufflet ou un moule canelé) et le remplir jusqu'à la moitié. Cuire dans le four préchauffé, durant 45 minutes thermostat 7.

ayez la patience de le Laisser refroidir et démoulez-le. Servir avec une crème anglaise ou une crème vanillée.