



# Croustade Gasconne à l'ancienne

Accompagnée de ce que vous voulez !

## INGREDIENTS (6-8 PERS)

- 500 gr de farine (type 55)
- 30 cl d'eau tiède
- 15 cl d'huile
- 5 gr de sel
- 3 belles pommes Golden
- Vieil Armagnac
- Extrait naturel de vanille



RECETTE DU CHEF  
JÉRÔME  
MARIBON-FERRET

## PRÉPARATION

**La pâte :** Commencez la confection de la pâte la veille. Mélangez votre farine avec l'eau - tiède de préférence-, l'huile ainsi que le sel dans un batteur à vitesse lente pendant 10 minutes environ.

Façonnez ensuite un pàton (la pâte doit être souple, malléable et élastique) que vous conserverez entre deux assiettes creuses préalablement huilées. La pâte ne doit surtout pas former une croûte.

Laissez-la reposer toute une nuit dans un endroit tempéré.

**Les pommes :** Préparez également vos pommes la veille : épluchez-les et coupez-les en tranches que vous ferez macérer dans de l'armagnac.

**L'étirage et le séchage de la pâte :** Le lendemain, sortez votre pàton et laissez-le à température ambiante 2 heures avant l'étirage. Equipez-vous d'une grande table, nappée d'un tissu, afin que la pâte ne colle pas au support. Farinez très légèrement. D'un geste délicat, vous allez étirer ce pàton du bout des doigts, tout en tournant autour de la table, jusqu'à l'obtention d'un voile quasi transparent : c'est de la finesse de la pâte que dépendra la réussite de votre croustade.

Laissez sécher cette pâte quelques instants. Si la pièce est trop humide et que la pâte ne sèche pas, vous pouvez vous aider d'un petit ventilateur, voire d'un sèche-cheveux. La pâte ne doit plus coller aux doigts mais ne doit pas non plus être cassante !

**Le montage de la croustade :**

Badigeonnez la pâte de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, et sucrez à la volée. Découpez 7 ou 8 disques de pâte, d'un diamètre supérieur à votre moule, que vous assemblerez les uns aux autres pour former votre fond de pâte.

Garnissez ensuite ce fond de pâte avec vos pommes coupées, parfumez selon vos envies (vanille, fleur d'oranger...) et sucrez légèrement les pommes.

Terminez enfin votre croustade en utilisant vos « chutes » de pâte que vous assemblerez en formant des rosaces sur les pommes.

**Cuisson :** Enfourez environ 30 minutes à 200° et dégustez tiède.



les tables du gers



Hôtel-Restaurant  
Le Pardailan  
25 avenue Jean Moulin  
32330 Gondrin  
Tél.: 05 62 28 72 59