



### INGRÉDIENTS POUR 6/8 PERSONNES

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

PAR JEROME MARIBON FERRET

## La croustade Gasconne à l'ancienne

### 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 pâton (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 pâton 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. C'est là que les choses se compliquent ! D'un geste délicat, vous allez étirer ce pâton 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 superposerez les uns sur les 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 façonnerez en formant des rosaces sur les pommes.

### La cuisson

Enfournez environ 30 minutes à 200° et dégustez tiède. du four.