

Croustade aux pommes

Bonjour à toutes et tous

En débarquant dans la région Toulousaine / Gersoise, une des premières spécialités que j'ai repérée dans les boulangeries locales est la croustade aux pommes. C'est une tourte aux [pommes](#) très répandue dans tout le Sud-ouest, de l'occitan *crostada* = *croûte*. Dans la meilleure boulangerie de mon « coin », elle se présente sous la forme d'une galette moyennement épaisse, formée de deux pâtes feuilletées et garnies de pommes marinées dans de l'armagnac. Je me suis vite jurée d'apprendre à la faire maison.

Quand je l'ai mise sur un de mes plannings weekend, j'aurais été confiante.. si je n'avais pas eu la mauvaise idée de chercher sur le net la recette. Car des croustades il y en a autant que de terroirs dans le Sud Ouest.. Il y a celles des Landes, celle du Tarn, celle du Gers, celle de l'Ariège et enfin celle de la Haute Garonne ! Côté Gers, notamment, elle s'assimile à la tourtière gasconne ou pastis gascon (source : wikipédia) une tourte aux pommes où la pâte est une pâte maison étirée sur la largeur d'une table, puis découpée pour être empilée par couches successives dans le plat. C'est une version difficile à réaliser, très technique... et loin de celle de la meilleur boulangerie du coin.. Alors j'en ai écumé des recettes et des variantes de croustades sur le net pour trouver la recette la plus proche de la boulangerie du coin.. Sites spécialisés, blogs, anciens bouquins de cuisine, et j'ai trouvé que cela ressemblait bien à *croustade du Tarn* et trouvé sur le blog « la cuisine de Josette ». Ouf

Bref, le lendemain, la croustade était lancée, pâte maison et pommes marinés dans l'armagnac. Côté cuisson, je ne vous raconte pas les odeurs qui ont parcouru toutes les pièces de la maison. Côté dégustation, cette croustade aux pommes fut clairement LE dessert réconfort de la journée. La pâte est

très gourmande, les pommes fondantes et parfumées, le tout très très bon. On y reviens avec plaisir

Voilà donc. Pour vous faire plaisir; je vous partage l'idée. N'hésitez vraiment pas à tenter la pâte feuilletée express maison, c'est vraiment très facile. Bonne journée



- CROUSTADE AUX POMMES -
(VERSION TOULOUSAINE)

Croustade aux pommes (version du Tarn)



Croustade aux pommes (version du Tarn) –

Recette : Croustade aux pommes

Saison de la recette : Septembre à Mai

Temps de préparation : 40 min (garniture+ dressage)/30 minutes (feuilletage)

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour une croustade de 4 à 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées ou :

Pour la pâte feuilletée rapide

- 350 g de farine
- 200 g de beurre
- 175 g d'eau
- 5 g de sel

Pour la garniture et la dorure:

- 4 pommes (idéal : gala, goldcrush, clochard..)
- 50 g de sucre + 2 cuillerées à soupe pour le dessus de la croustade
- 4 cuillerées à soupe d'armagnac (1)
- 1 œuf pour la dorure

Réalisation

Étape 1 : Les pommes

- Lavez les pommes, épluchez les, retirez les trognons puis coupez-les en fines lamelles.
- Disposez les lamelles de pommes dans un plat creux puis mélangez les avec le sucre et l'armagnac
- Laissez mariner 1 heure environ.

Étape 2: La pâte feuilletée rapide (facultatif)

- Dans un saladier ou le bol de votre batteur (équipé du crochet) disposez la farine, le beurre coupé en petits

morceaux et le sel. Mélangez de manière à ramollir le beurre (A la main, écrasez les morceaux de vos doigts, cela ira plus vite).

- Ajoutez l'eau puis mélangez/pétrissez jusqu'à ce que l'eau amalgame bien toute la pâte et que la texture soit à peu près homogène. Il doit néanmoins rester des morceaux de beurre; ces derniers assureront le feuilletage.
- Étalez une première fois sur une bande, puis repliez la pâte en 3 (comme une lettre).
- Filmez, mettez au frais pour 1/2 heure à une heure
- A l'issue de ce temps, récupérez la pâte, étalez en bande puis repliez en 3 (comme une lettre). Si vous pouvez, faites encore un tour.
- La pâte est prête à utilisation

Étape 3 : Dressage de la croustade et cuisson

- Si pâte feuilletée maison : séparez en « une grosse moitié »/ «une petite moitié », et étalez la grosse moitié en disque susceptible de foncer votre moule et ses bords. Si pâte toute prête, récupérez en une. Foncez un moule à tarte pas trop large avec cette pâte, en remontant bien sur les bords et en les dépassant.
- Garnissez la tarte des lamelles de pommes en serrant bien. Récupérez bien le jus du plat de marinade pour parfumer la croustade.
- Humidifiez légèrement le bord de la croustade afin de préparer sa fermeture.
- Si pâte feuilletée maison : Étalez la « petite moitié » de pâte de manière à recouvrir toute la croustade. / Si pâte toute prête, récupérez la deuxième. Recouvrez la croustade avec la deuxième pâte et soudez fermement les bords. Retirez l'excédent de pâte.
- Dorez le dessus au jaune d'œuf, décorez de croisillons puis saupoudrez d'un peu de sucre.

- Enfournez pour 40 à 45 minutes à 180°C.

Dégustez tiède ou à température ambiante

Astuces :

- (1) Si vous n'avez pas d'armagnac dans vos placards, remplacez par un autre alcool : rhum, grand mariner..
 - *Conservation* : 48h à température ambiante. C'est un dessert qui se conserve bien et être préparé à l'avance
-