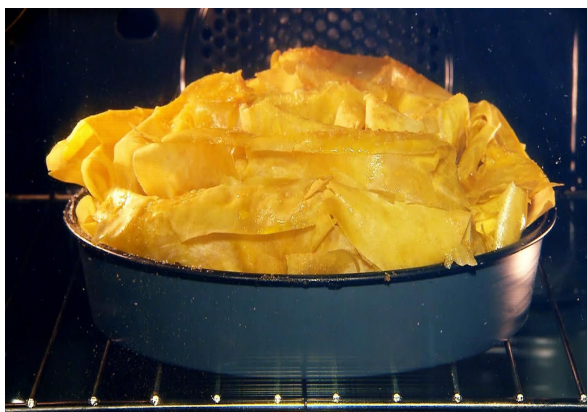




LE PASTIS GASCON



1 œuf, 500g de farine T55 à ajuster, un bon $\frac{1}{4}$ de litre d'eau tiède, 1 pincée de sel, 1 filet d'huile de tournesol. QSP d'un mélange de beurre fondu et d'huile, 6/8 belles pommes golden, sucre vanillé, rhum ou armagnac. Un moule à manqué de 24cm.

Dans la cuve du robot mélanger l'œuf, l'eau et la pincée de sel. Ajouter petit à petit en pluie la farine et pétrir pour obtenir un pâton souple qui se détache des bords de la cuve. Ajuster la consistance avec un peu de mélange huile et beurre fondu.

Sortir le pâton le poser sur un torchon légèrement fariné et le taper avec la paume de la main ou le rouleau à pâtisserie pour l'assouplir pendant une petite dizaine de minutes. Travailler le pâton en boule dans les mains, la pâte doit être souple. Vérifier la texture en appuyant avec le doigt, la marque doit s'estomper et la pâte revenir à sa position initiale.

Filmer, mettre dans un torchon à l'abri de la lumière et des courants d'air et laisse reposer à température ambiante une à deux heures ou mieux une nuit.

Recouvrir une grande table d'un drap, le fariner légèrement et étirer rapidement la pâte en croix dans la longueur et la largeur pour recouvrir toute la surface et les côtés, égaliser les bords. La pâte doit être particulièrement fine et sans trous. La laisser sécher le temps nécessaire pour qu'elle soit semi rigide. L'humecter au pinceau avec le mélange beurre et huile, poudrer légèrement de sucre vanillé, arroser de quelques giclées de rhum, couper les bords de la pâte qui débordent sur les côtés et les poser sur l'autre partie, graisser à nouveau au pinceau cette 2eme couche avant de ranger les pommes

coupées en lamelles de 4 à 5 mm d'épaisseur, en 5 ou 6 rangées. Les saupoudrer à nouveau de sucre, de rhum et d'un peu du mélange beurre huile. En s'aidant du drap rouler la pâte en un long boudin. Le rouler ensuite sur lui-même pour obtenir un cercle.

Beurrer le moule à manqué, le poudrer d'un peu de sucre, poser le pastis dedans. Le caraméliser 2/3 minutes sur la source de chaleur et enfourner à 150/160° chaleur tournante + sole 30 à 40 min à vérifier. A la sortie du four dorer au pinceau avec le reste du mélange huile beurre fondu pour lui donner de la brillance.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr