

Recette du Pastis

Pour la pâte:

Farine : 400g

1 œuf

1 verre d'eau

1 pincée de sel

1 cuillère d'huile

Pour la garniture:

1kg de pommes

100g de raisins secs (ou
de noix)

50g de beurre

1 petit verre d'huile

200g de sucre (selon
les goûts)

2 sachets de sucre vanillé

Rhum, eau de vie...



Mettre tous les ingrédients de la pâte dans un saladier et pétrir une dizaine de minutes.

Fariner l'intérieur du saladier pour que la pâte n'adhère pas et laisser reposer 1 heure au minimum.

Recouvrir le plat d'un linge. Faire tremper les raisins dans le rhum.

Peler les pommes et les couper en fines lamelles, les faire macérer avec un peu de sucre et un sachet de sucre vanillé.

Faire fondre le beurre, et y ajouter l'huile.

Étirer la pâte sur un linge (drap) fariné en lui donnant une forme allongée.

La badigeonner entièrement à l'aide d'un pinceau avec le mélange beurre/huile, éparpiller les pommes et les raisins, saupoudrer du sucre restant.

Soulever le bord du linge afin de rouler la pâte sur elle-même.

Enrouler comme un « cabessal » dans un moule huilé. Parfumer en arrosant d'eau de vie.

Cuire 50 mn environ à 190°. Surveiller la cuisson.