**CROUSTADE AUX POMMES DES PYRENEES**

**Pour 4 à 6 personnes**

1 pâte feuilletée de 500g ou une pâte feuilletée levée de 500g (à faire la veille c'est mieux)

3 petites pommes épluchées, épinées et coupées en dés (ou poires ou myrtilles, ... )

100g de sucre

1 gousse de vanille (facultatif)

1 petit verre de rhum, ou d'eau de vie de poires ou prunes

Un peu de lait sucré ou 1 jaune d’œuf mélangé à un peu d'eau

1 moule à tarte d'environ 25 cm de diamètre

Réaliser votre pâte la veille ou le matin du jour ou vous faites la croustade

Faites revenir à feu fort les pommes dans une poêle (sans matière grasse !) avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que les pommes rendent leurs jus et que ce dernier réduise de moitié, versez l'alcool choisi et flambez puis réservez et laissez refroidir

Beurrez largement le moule et sucré le

Étalez un peu plus de la moitié de la pâte (environ 300g) très finement et la disposez sur le plat en laissant débordez la pâte

Déposez au centre le mélange de pommes refroidies avec son jus

Étalez la 2 ème moitié de pâte (environ 200g) aussi finement, taillez un cercle de la taille du moule et posez-le sur les pommes

Badigeonnez d'eau le bord de la pâte intérieure

Coupez délicatement le surplus de pâte extérieur au moule puis rabattre la pâte extérieure sur la pâte intérieure

Soudez les bords à l'aide d'une fourchette

Badigeonnez le dessus de la croustade avec un peu de lait

Faites des bandelettes avec le surplus de pâte et dessiner des croisillons sur la croustade

Badigeonnez les croisillons avec du lait puis laissez reposez au moins 1h voir 2h à température ambiante

Préchauffez le four à 180°

Saupoudrez largement de sucre la croustade et enfournez 30 minutes

Laissez refroidir 15 minutes puis démoulez et poser sur une grille jusqu'à complet refroidissement ou dégustez tiède

Vous pouvez la faire en avance et la réchauffez, si vous la souhaitez tiède, 10 minutes dans un four préchauffez à 140°

Mangez là quand bon vous semble, en goûter, petit déjeuner, ou dessert la croustade est une merveille !

**LA TABLE DES PLAISIRS**