

RECETTE DU PASTIS QUERCYNOIS

Ingrédients :

1 kg de farine
1 pomme
1 poire
100 g de sucre en poudre
3 œufs
1 verre d'eau tiède
2 cuillères à soupe d'huile
1 pincée de sel
10 cl d'eau de vie de prune



Instructions :

Dans un saladier, mettez la farine. Creusez-y un puits. Mettez-y les œufs et le sel, travaillez en y ajoutant peu à peu l'eau de façon à obtenir une pâte homogène et assez molle.

Faites-en une boule et laissez-la reposer 2 ou 3 heures.

Étalez un grand linge propre sur votre plan de travail. Placez la pâte au centre.

Abaissez-la de façon à obtenir une pâte très fine. Laissez sécher.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-la, aspergez-la d'eau-de-vie puis saupoudrez de sucre en poudre.

Déposez au centre de la pâte, les fruits coupés en fines lamelles.

Préchauffez le four à 150°C, thermostat 5.

Repliez la pâte en plusieurs couches, roulez l'ensemble et disposez en rond dans la tourtière.

Faites cuire 40 à 45 minutes au four.

Servez tiède