Tartes

Tourtière landaise

45 min	20 min	25 min	0	459
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Peler les pommes à l'aide d'un économe, les couper en quatre à l'aide d'un couteau d'office. Ôter leur cœur puis les émincer en fines lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle, faire dorer les lamelles de pommes pendant 5 minutes.
3. Couper les pruneaux en deux et les ajouter aux pommes. Saupoudrer le sucre semoule et le sucre vanillé, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Sur feu vif, verser l'armagnac et flamber à l'aide d'un briquet.
5. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser compoter sur feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
6. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Cuisson de la tourtière

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 750 g **Pomme(s)**
- 12 **Pruneau(x)**
- 50 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 5 cl **Armagnac**
- 1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**

Ingrédients pour la pâte

- 15 **Feuille de pâte filo**
- 125 g **Beurre**
- 125 g **Sucre semoule**
- 2 c. à soupe **Armagnac**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Menthe fraîche**

2. Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute. Ajouter l'armagnac et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Tapisser le fond d'une tourtière avec une feuille de filo et l'enduire de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer d'un peu de sucre et recouvrir avec une deuxième feuille de filo.
4. Répéter l'opération avec les six feuilles de filo suivantes.
5. Déposer les pommes et les pruneaux sur la septième feuille. Recouvrir avec une feuille de filo, l'enduire de beurre et la saupoudrer de sucre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des feuilles.
6. Rabattre les bordures des feuilles vers le centre, enduire une dernière fois de beurre fondu. Enfourner pendant 15 minutes.
7. Au bout de ce temps, faire colorer la surface de la tourtière sous le grill du four pendant 30 secondes.

Étape 3

Dressage

1. Démouler la tourtière à la sortie du four et la couper en parts.
2. Décorer avec des feuilles de menthe et déguster bien chaud.