



## 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.