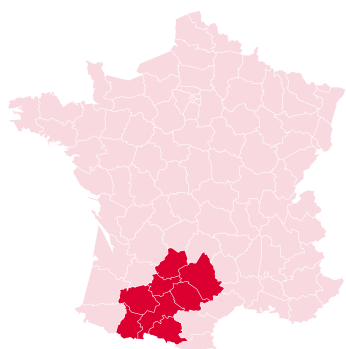


# Croustade aux poires

Par Grégory Geffard

Quantité pour 3 croustades de 20 cm



## La croustade

### Région Midi-Pyrénées

Ce gâteau léger et feuilleté est fait à partir d'une pâte étirée au maximum, aussi épaisse qu'un voile. Il s'agit d'un gâteau rond avec des plis et des pointes friables et dorées. Autrefois, la croustade était le dessert des grands événements. De nos jours, elle se consomme plus couramment.

La croustade est issue de la grande famille des tourtières et des pastis, si répandus dans le Sud-Ouest et dont les plus anciennes traces semblent remonter au XVII<sup>e</sup> siècle.

### Pâte à étirer

Farine	350 g
Œufs	50 g
Eau	150 g
Sel	1 g
Huile	40 g

Pétrir les ingrédients délicatement.

Laisser reposer une douzaine d'heures.

Sur une grande table, étirer la pâte doucement jusqu'à obtenir une épaisseur de 1 mm.

### Compotée de poires

Puratos Topfil Poire 70%	1000 g
Prêt à l'emploi	

### Montage et Finitions :

- Graisser un cercle de 20 cm de diamètre sur 3.5 cm de haut
- Tapisser et chemiser le cercle de 3 couches de pâte
- Chaque couche sera beurrée à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre glace
- Garnir environ 330 g de compotée par fond
- Recouvrir la compotée avec des morceaux de pâte beurrée et sucrée
- Cuire à 185°C pendant environ 25 minutes

### Astuce :

vous pouvez remplacer la pâte à étirer par de la pâte filo.

