

Le Patrouillard.

L'origine de ce gâteau n'est pas véritablement connue, on attribuerait cette tourte aux pommes soit ... aux douaniers, appelés « les patrouillards », qui surveillaient la côte du côté de Berck soit ... au verbe pétrir qui se dit « patrouiller » en patois du Nord. C'est un mélange subtil de clafoutis, de flan et de gâteau.

Ingrédients:

250 gr de farine
2 œufs
60 gr de beurre
5 cl de crème
10 gr de levure de boulangerie
1 pincée de sel
3 belles pommes
un peu de vergeoise
Une pincée de cannelle (facultatif)
1 jaune pour dorer + 1 cuillère à café de café



Préparation :

Creusez un puits au centre de la farine dans lequel vous versez la levure délayée, le beurre fondu, les œufs, une pincée de sel et la crème. Pétrissez en ajoutant un peu d'eau si besoin, de manière à obtenir une pâte qui ne colle plus aux doigts.

Vous pouvez utiliser un robot pâtissier,

Couvrez la pâte d'un linge et laissez-la reposer une heure ou plus selon la température ambiante. Elle doit doubler de volume.

Farinez votre plan de travail

Roulez-en un peu plus de la moitié à la taille de la tourtière

Mettez du papier sulfurisé découpé aussi à la taille de la tourtière et garnissez avec la pâte.

Pelez, découpez les pommes puis étalez-les sur le fond de tarte.

Saupoudrez d'un peu de vergeoise et la cannelle selon votre goût.

Roulez la seconde partie de la pâte et couvrez les pommes en bordant et soudant les bords de pâte, sans oublier de faire une petite cheminée à l'aide d'un couteau sur le dessus.

Mélangez le jaune d'œuf et le café puis dorez le dessus de la pâte

Enfournez à four chaud, 210/240° à convection ou 180° en chaleur tournante,

Cuisson 20 à 25 minutes.