

**Croustade ou Tourtière Landaise aux Pommes**

**Recette pour 2 personnes :**  
  
- 15g de beurre  
- 2 pommes Golden  
- 30g de sucre en poudre  
- 1 CS de vanille liquide  
- 2 CS d'eau  
- 1 CC d'armagnac  
  
- 3 feuilles de brick  
- 20g de beurre  
- 3 sachets de sucre vanillé  
  
Préparation :  
  
Dans une casserole, placer les pommes coupées en dés avec le beurre, le sucre, la vanille, l'eau et l'armagnac  
Faire compoter sur feu moyen pendant 15 min environ (il doit rester des morceaux)  
Réserver

[](http://storage.canalblog.com/41/14/629159/61880591.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/20/52/629159/61880649.jpg)

Badigeonner au pinceau chaque feuille de brick avec le beurre fondu   
Saupoudrer chaque feuille d'un sachet de sucre vanillé  
Foncer 2 moules individuels avec 2 feuilles de brick  
Couper la 3ème en deux et plier en un carré  
Placer au fond des moules, sur la première feuille de brick

[](http://storage.canalblog.com/73/40/629159/61880691.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/24/04/629159/61880779.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/05/07/629159/61880822.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/08/53/629159/61880850.jpg)

Verser la compotée de pommes à l'intérieur des moules  
Refermer les feuilles de brick sur elles-mêmes   
Bien appuyer au centre

[](http://storage.canalblog.com/21/07/629159/61880901.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/11/22/629159/61880949.jpg)

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 min recouvert d'un papier sulfurisé  
Laisser refroidir avant de démouler  
Déguster tiède si possible

[](http://storage.canalblog.com/48/23/629159/61881199.jpg)