

“La Panade”

Ingrédients

Vous pouvez aussi utiliser une pâte aux œufs, pâte brisée ou pâte feuilletée.

Pour la pâte à pain enrichie :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre (ramolli)
- 100 ml d'eau tiède

Pour la garniture :

- 5 à 6 pommes
- 50 à 80 g de sucre + 1 cuillère à soupe de sucre pour saupoudrer après cuisson
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- (optionnel : de la confiture pour étaler sur la pâte)



Préparation

1. Préparer la pâte :

- . Dans un grand bol, versez la farine et ajoutez une pincée de sel.
- . Incorporez le beurre ramolli et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- . Versez progressivement l'eau tiède tout en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
- . Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire, et laissez reposer la pâte environ 30 minutes au frais.

2. Préparer la garniture aux pommes :

- . Épluchez les pommes et râpez-les grossièrement (grille moyenne).
- . Placez les pommes râpées dans un bol et mélangez-les délicatement avec le sucre pour les enrober.

3. Assembler la panade :

- . Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- . Beurrez une tourtière ou un moule à tarte.
- . Divisez la pâte en deux parties : une grande pour la base et une plus petite pour les bandes décoratives.
- . Étalez la plus grande partie de la pâte sur une surface légèrement farinée et garnissez-en le fond de la tourtière, en veillant à recouvrir également les bords.

4. Ajouter la garniture :

- . Étalez uniformément les pommes râpées sur la pâte, formant une couche généreuse.

5. Décorer avec les bandes de pâte :

- . Étalez la petite portion de pâte restante et découpez-la en fines bandes.
- . Disposez les bandes en les entrecroisant pour former un motif de croisillons sur le dessus de la tarte.

6. Cuisson :

- . Enfournez la panade pendant environ 35 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et dorée.
- . La panade est prête lorsque la pâte est croustillante et les pommes tendres.

7. Finition :

- . À la sortie du four, saupoudrez la panade d'une cuillère à soupe de sucre.
- . Aspergez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger pour parfumer subtilement le dessert.

Service

Servez la panade tiède ou à température ambiante pour en apprécier tous les parfums. Parfaite pour un goûter ou un dessert, elle s'accompagne idéalement avec les saveurs locales, telles qu'un verre d'AOC Vin Doux Naturel Rasteau ou un verre du pétillant de Coudounat "Le coing qui pétille"