

## Le Pastis de Limogne « Anguille »

Parmi les spécialités culinaires du Quercy le pastis est certainement la pâtisserie qui nécessite le plus de savoir-faire. Voici la recette du « Pastis de Limogne » qui vous est proposée par l'Institut Culturel Occitan Carcinol (ICOC) à partir du recueil du travail d'une habitante du causse de Limogne.

### - **Pâte :**

Préparer 650 g de farine de type 55 dans un saladier, ajouter et mélanger très délicatement au fouet 25 cl d'eau tiède, ½ cuillère à café de sel, 2 œufs, 2 cuillères à soupe d'huile.

Une fois que la pâte est formée, bien la pétrir (la boule de pâte posée sur la table doit s'« aplatis » doucement).

Mettre ce pâton dans une poche en plastique imbibée d'huile. Laisser reposer 2 heures.

- **Étirer** la pâte manuellement sur un drap sec d'environ 2,20 m (1,80m x 1,20m) et fariné. Découper la bordure épaisse.

### - **Ajouter la garniture :**

- 1 ¾ pomme coupée en fines tranches
- 2 sachets de sucre vanillé
- 300 g de sucre cristallisé
- *Rajouter en mélangeant dans un bol :*
  - 60 g de beurre fondu
  - 10 cl d'huile
  - 15 cl d'eau de vie
  - 5 cl d'eau



- **Rouler la pâte** à l'aide du drap (utiliser un bâton pour enrouler le drap). Enrouler « l'anguille » dans un plat huilé.

- **Cuisson** : 1 heure, thermostat 4,5 (environ 120° C).

## Pastis de Limonha « Anguila »

- **Pasta** : mesclar 25 cl d'aiga, ½ culhierons de sal, 2 uòus, 2 culhèrassas d'òli.

Ajustar la farina de tipe 55, 650 g a vista de nas, plan prestir aquela pasta. Botar aquel paston dins una pòcha de plastic banhat d'òli.

Daissar repausar 2 oras.

- **Estirar** la pasta a la man sus un lençòl sec e farinat env. 2m 20 (1m80 x 1m20). Talhar l'orladura.

### - Botar lo **garniment** :

- 1 ¾ poma trencada en finas lescas
- 2 saconèls de sucre vanilhat
- 300 g de sucre critalisat
- 60 g de burre
- 10 cl d'òli
- 15 cl d'aigardent
- 5 cl d'aiga.

- **Rotlar** la pasta amb l'ajuda del linçòl. Enrotlar « l'anguila » dins un plat oliat.

- **Coseson** : 1 ora...