

Tourtière chaude aux pommes, sorbet à l'armagnac



Attention ne vous trompez pas lorsque vous parlerez de **tourtière landaise** ou de **pastis gascon**. En effet, même si ces deux pâtisseries traditionnelles sont cousines, vous risquerez de froisser les puristes.

De composition similaire, ces deux desserts prennent la forme **d'une couche de fine pâte recouverte de pommes tranchées en lamelles ou de pruneaux** (pour le Lot-et-Garonne), le tout **arrosé du célèbre et traditionnel Armagnac**.

Vient alors la grande nuance entre les deux spécialités. Alors que la **tourtière landaise** se voit coiffée d'une **fine feuille de pâte posée à plat**, le pastis gascon prend de la hauteur et du croustillant grâce à une multitude de fines couches de pâte formant une chiffonnade sur le dessus.

Goûter sera la meilleure façon de départager ces deux pâtisseries traditionnelles.

Où trouver ce produit ?

Ces pâtisseries sont visibles sur les marchés des Landes et du Lot-et-Garonne. Vous en trouverez à coup sûr si vous vous promenez sur les marchés de Penne-D'agennais et sur celui de Touron-d'Agennais. Le pastis Gascon se trouve aussi dans le Gers sous le nom de croustade !

Quand trouver ce produit ?

Toute l'année

Où déguster ce produit ?

Les fêtes organisées en l'honneur de ce trésor gastronomique peuvent être une très bonne occasion de (re)découvrir cette spécialité. Mis en place par la confrérie de la tourtière du Lot-et-Garonne, un concours est organisé autour du 15 Juillet à Penne d'Agennais pour faire la fête et célébrer le dessert local. La commune de Tournon-d'Agennais célèbre aussi cette tradition au 15 août.

Descriptif commercial : *Pâtisserie landaise réalisée à base de pâte feuilletée, garnie de fines tranches de pommes, servie avec un sorbet à l'Armagnac*

Accord met et vin :

Hors carte : Cidre du Pays Basque

Carte : 1 verre (2cl) d'Armagnac