

## Croustade Jojo

- 350 g farine
- 200 g beurre mou
- 1 oeuf
- 2 c à s huile
- 3 ou 4 c à s sucre poudre
- 2 c à s eau fleur oranger
- 1 verre eau
- 1 pincée sel
- 4 c à s rhum
- 1 zeste citron (fac)

- Mélanger eau, eau de fleur d'oranger, rhum (1 c à s), huile et sel au fouet. Ajouter farine et remuer avec une cuillère jusqu'à ce que la boule de pâte se forme autour de la cuillère et vérifier que la pâte ne colle pas aux doigts mais qu'elle est bien onctueuse en la balançant d'une main à l'autre **sans pétrir**.
- Etaler la pâte en rectangle au rouleau, le + finement possible. Si elle colle un peu, rajouter de la farine.
- Tartiner de beurre bien mou avec le dos d'une cuillère sur toute la surface y compris les bords.
- Rouler en boudin en décollant doucement la pâte, fariner si nécessaire en roulant. Aplatir le boudin dans la longueur sur 10 à 15 cm de large. Rouler ce boudin sur lui-même en «escargot» ou rouleau de scotch.
- Déposer la pâte dans un bol ou saladier, couvrir et mettre au réfrigérateur une nuit si possible.
- Le lendemain, couper la pâte en 2 dans le sens du feuilletage : le rouleau est sur la tranche (il peut rouler) puis aplatir et étaler chacune des parties (telles qu'elles se présentent) finement au rouleau. Déposer une partie dans un moule à tarte beurré, recouvrir de pommes\* ou poires ou pruneaux coupés en tranches fines et recouvrir de la 2e partie de pâte. Dorer à l'oeuf (ou jaune d'oeuf) battu et délayé avec un peu d'eau. Décorer et cuire 20 à 25 mn au four th : 6/7. Piquer la pâte si elle gonfle en cours de cuisson. Saupoudrer d'un peu de sucre au sortir du four.

*\* on peut faire macérer les tranches dans un mélange rhum + 1 peu d'eau + 1 peu de sucre vanillé*