



LE CHEF ET LA COCOTTE

La sbriciolata



« Faire la cuisine que j'aime » est la devise de Christophe Dupuis, chef de La Touche Gourmande, à Tourcoing, et ici avec Tissiana.

:: D'abord formé à la cuisine
:: puis aux lettres modernes,
:: Christophe Dupuis bifurque un temps dans l'expertise comptable. Mais l'appel de la cuisine est plus fort et il se lance dans ce qu'il a toujours voulu faire : « *La cuisine que j'aimais, du fait maison et rien*

que du frais. » Son petit restaurant dispose de quelques tables et d'un frigo ouvert sur la salle où les clients qui ne mangent pas sur place se servent en plats tout frais, tels que des soupes originales, des plats mijotés comme ceux de sa maman ou des desserts franchement tentants.



Ingédients pour 6 personnes : 400 g de farine, 150 g de sucre, 150 g de beurre froid, 2 œufs, 1/2 sachet de levure chimique, 5 pommes Golden (riches en pectine), 2 sachets de sucre vanillé.

Préparation : 20 min - **cuisson :** 35 min - **coût :** * - **difficulté :** *

- **ustensile :** moule rond à charnière de 22 cm de diamètre

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en dés épais et faites-les poêler 5 à 6 minutes dans un peu de beurre et la vanille. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez à la main la farine, le demi-sachet de levure chimique, le sucre et le beurre froid en petits morceaux. Travaillez du bout des doigts comme pour un crumble. Puis ajoutez les deux œufs. Arrêtez de pétrir le tout avant que cela ne s'agglomère. Divisez la pâte en deux. Répartissez une partie dans le fond du moule à charnière garni de papier cuisson. Puis répartissez la compote de pommes sur ce fond de pâte. Recouvrez ensuite l'ensemble avec la deuxième partie de la pâte. Enfourez le gâteau et retirez-le quand il est bien doré sur le dessus. En 25 minutes environ, c'est cuit. Laissez-le refroidir à température ambiante et rangez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de le déguster.