

Lors d'octobre rose au Moulin de Durban

La fabrication du pastis gascon a livré tous ses secrets !



Lors d'octobre rose au Moulin de Durban

Les visites au Moulin de Durban révèlent parfois bien des surprises fort agréables ; c'est bien ce qui s'est passé lors de la récente journée dédiée à la lutte contre le cancer du sein, avec la fabrication en public du fameux pastis gascon que certains appellent la croustade, la tourtière et qui porte aussi d'autres noms ailleurs comme dans les Landes .

Pilier de l'association des amis du Moulin , Eric Bourrec, grand professionnel reconnu dans le domaine de la boulangerie pâtisserie, ne s'est pas contenté de façonner des pains imitant le ruban d'octobre rose . Il a invité son collègue Eric Mazet , gérant de la maison « les Délices d'Aliénor Croustad'Oc » à Gimont. Le chef d'entreprise n'était pas venu seul mais accompagné de Josiane, une de ses meilleures collaboratrices au laboratoire, afin de faire, en public, une démonstration de la fabrication de ce dessert à la fois beau et succulent qui fait le succès de cette entreprise locale , labellisée « Entreprise du Patrimoine vivant » . Du « fait main », à partir d'ingrédients simples (de l'eau, de la farine, des œufs, du sucre, du sel) dans une manufacture gourmande artisanale !

La pâte devant être préparée à l'avance et maintenue plusieurs heures au frais , il est donc arrivé avec plusieurs boules de pâtes, chacune d'elles correspondant à un volume permettant un bon étirage . En effet, la principale difficulté de la recette reste l'estirat, l'étirage de la pâte et c'est là que le tour de main incomparable de Josiane fait un véritable miracle : ramener l'épaisseur de la pâte à 1/10ème de mm en tirant simplement avec ses doigts, et sans faire le moindre trou, un véritable voile de mariée...qu'un coup de vent a d'ailleurs fait s'envoler

Même dextérité pour découper en triangles ce papier à cigarette , déposés en couches badigeonnées une à une de beurre et décalées sur le fond moule, au-dessus des morceaux de pommes ayant macéré depuis la veille dans un mélange de rhum, Armagnac et... sans doute quelques petits secrets de la maison , le tout recouvert ensuite par des morceaux de pate frisottés, un peu de sucre afin que cela caramélise et il ne reste plus qu'à enfourner. A l'arrivée, 50% de pâte , 50% de fruits et un régal en perspective . Une démonstration qui a séduit le nombreux public, quelques dames s'essayant d'ailleurs à l'étirage de la pâte. Une belle initiative qui en appellera sans doute d'autres de ce type !



Le " voile de la mariée" est prêt



On le découpe



On garnit abondamment avec des pommes macérées



Eric Mazet accompagné d'Eric Bourrec résume les différentes étapes de la fabrication