



## RECETTE de PASTENS, par Margot

Tout un art Breton

Ingrédients pour trois Pastens :

- 300 grammes de farine,
- 200 grammes de sucre,
- 100 grammes de beurre fondu et froid,
- 2 jaunes d'œufs,
- 1 œuf entier,
- 1 sachet de levure,
- 1 sachet de sucre vanille,
- des pommes (rappées de préférence),
- des pruneaux et / ou des raisins secs,

Mélangez tous les ingrédients (mais avec les mains),

Si la pâte colle aux doigts, rajoutez de la farine pour obtenir une belle boule.

Divisez la boule en trois petites.

Réalisez un rond avec chacune de ces trois boules de pâte.

Garnir la moitié de chaque boule avec les fruits, et positionner l'autre moitié de la pâte sur les fruits et réaliser une forme de demie lune.

Badigeonnez les trois Pastens avec un jaune d'œuf et faire un dessin sur le dessus de votre Pasten au moyen d'une fourchette, « comme le faisaient nos grand mères ».

Mettre au four à 180 degrés pendant 30 a 40 minutes.

PS : Si la pâte colle trop aux mains, mettez le tout dans un plat rond, la moitié de la pâte en dessous, les fruits, et l'autre partie de la pâte par-dessus !

D E G U S T E Z   &   B O N   A P P E T I T