

Gâteaux et Desserts/Pastilla aux fruits

Difficulté

1

Note

4/5 (1 vote)



Ingrédients

pour 6 personnes :

- 10mn de préparation - 20 mn de cuisson.
- 5 pommes à compte.
- 2 poires comice.
- une belle poignées de raisins secs.
- 1 paquet de 12 feuilles de brick.
- 150 gr de sucre SKOR
- 150 gr de margarine FLEURIAL.

A déguster tiède avec une boule de glace vanille ou cannelle.

Préparation

- Commencez à éplucher les pommes et les poires, les découper en cubes, le tout dans une casserole en additionnant bien sûr les raisins secs.
- Saupoudrez légèrement vos poires et pommes et laissez cuire pour obtenir une compote aux saveurs d'automne (15 à 20 minutes).
- Si besoin et suivant votre goût ajoutez du sucre SKOR.
- Laissez refroidir votre compote.
- Servez vous de votre plat à tarte pour monter la pastilla, N'oubliez pas de protéger le fond de votre moule avec une feuille de papier sulfurisé, il vous sera plus facile de démouler votre dessert.
- Faites fondre la margarine FLEURIAL au micro-ondes, et à l'aide d'un pinceau, lustrez chaque feuille des deux cotés, sans oublier de saupoudrer de sucre SKOR très légèrement pour obtenir une

belle coloration après cuisson.

- Prenez votre plat à tarte, déposez votre feuille de papier sulfurisé.
- Disposez plusieurs feuilles de brick en les décalant de manière à couvrir tout le moule (10 feuilles) et surtout laisser dépasser du moule la moitié de la feuille. Pour rabattre par la suite)
- Versez votre compote de fruits aux saveurs d'automne et recouvrez de deux feuilles de brick superposées et rabattez les cotés pour fermer votre pastilla.
- Le tout au four thermostat 7/210° pendant 20 à 25 minutes. Vous obtiendrez un dessert original, croustillant à souhait.