

# PASTILLA AUX POMMES CARAMÉLISÉES

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

250 gr de feuilles de pastilla ou feuilles de brick ou de filo

4 pommes pelées et coupées en petits morceaux

50 gr de raisins secs

25 gr de beurre

25 gr de sucre semoule, ½ c à café de cannelle

3c à soupe de vinaigre de xérès, ou 2 c à soupe de vinaigre de cidre

Quelques amandes effilées grillées pour décorer.

## PRÉPARATION :

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau pendant 15 mn puis les égoutter et les sécher.

Dans une poêle sur feu doux, déposer le beurre, les morceaux de pommes, le sucre, la cannelle, le vinaigre et laisser cuire 15 mn ajouter les raisins secs. Laisser refroidir ce mélange.

Faire dorer les feuilles de pastilla dans un bain d'huile ou au four (dans ce cas, les badigeonner de beurre fondu au pinceau ainsi elles deviendront souples et malléables) Les laisser sécher et refroidir.

Sur chaque assiette, disposer une feuille de pastilla, puis déposer par-dessus la préparation aux pommes et aux raisins secs.

Déposer une autre feuille et une autre couche de la préparation une troisième couche de la même façon.

Puis décorer avec les amandes effilées et grillées.

Servir aussitôt.