

Croustillants aux pommes et aux fruits secs

8 personnes



- 12 feuilles de brick
- 4 pommes
- 40 g d'amandes
- 40 g de raisins secs
- 40 g d'écorces d'orange bio
- 40 g d'abricots secs
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 90 g de beurre
- 10 cl d'armagnac
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 40 g de pignons

- Réhydrater les raisins et les abricots hachés dans l'armagnac (ou tout autre alcool) et un peu d'eau.
- Dans une poêle, faites sauter 10 minutes les pommes coupées en dés avec 30 g de beurre et une cuillère à soupe de sucre.
- Pendant ce temps, rassembler les abricots, les raisins égouttés, les amandes, les pignons et les écorces d'orange.
- Préchauffer le four sur th. 6 (180 °C) puis découper des disques de 20 cm dans les feuilles de brick que vous badigeonnez avec le reste de beurre fondu.
Superposer par trois afin de les disposer dans des ramequins.
- Ensuite, garnir avec les pommes puis les fruits secs puis arroser de miel. - Froisser les feuilles en les resserrant et en incisant leur bord et mettre le tout au four pendant 10 minutes.

Une fois que c'est cuit, saupoudrer de sucre glace et servez ce dessert tiède.