

CROUSTADE AUX POMMES



Ingrédients pour 8 personnes :

250 g de pâte filo
(pour remplacer la pâte traditionnelle qui est une pâte étirée...) : environ 12 feuilles
2 pommes genre golden
50 g de beurre
50 g de sucre
50 ml d'Armagnac

Couper les pommes en tranches un peu épaisses puis les mettre dans une assiette creuse et les laisser macérer dans l'Armagnac.

Faire fondre le beurre de manière à le fluidifier quelques minutes dans une petite casserole ou au four à micro-ondes. Beurrer au fur et à mesure les feuilles de pâte à l'aide d'un pinceau

Saupoudrer d'un peu de sucre.

Commencer par mettre 6 feuilles beurrées au fond d'un moule à tarte en faisant bien dépasser les feuilles du moule.

Déposer dessus les pommes en sucrant à peine et ajouter les feuilles beurrées restantes dessus.

Pour terminer recouper toute la pâte qui dépasse du moule, la froisser et déposer le tout sur le dessus.

Préchauffer le four à 180°.

Mettre quelques morceaux de beurre et un peu de sucre pour caraméliser et enfourner pendant environ 25 à 30 mn en surveillant la coloration en fin de cuisson.