

*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*  
**Pastilla aux pignons**



**45 min** **20 min** **25 min**      **0**      **472**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
pastilla**

**3 Feuille de pâte filo**  
**4 Amende(s) entière(s)**  
 2 c. à soupe **Huile  
d'arachide**  
 1 c. à café **Huile de  
sésame**

**Ingrédients pour la  
garniture**

100 g **Pignons de pin**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Beurre**  
 100 g **Sucre semoule**  
 1 **Citron(s)**

**Étape 1**

Préparation de la crème au pignon

- 1 Dans un saladier, mettre le beurre "pommade", ramolli à température ambiante. Le mélanger à la cuillère en bois.
- 2 Ajouter le sucre petit à petit en mélangeant.
- 3 Incorporer ensuite les œufs en mélangeant entre chaque œuf.
- 4 Ajouter les pignons préalablement mixés au fur et à mesure, bien mélanger à nouveau.
- 5 Râper le zeste d'un citron au dessus du saladier sans entamer le blanc, mélanger.

**Étape 2**

Préparation de la pâte filo

- 1 Dans un bol, mélanger de l'huile d'arachide et de l'huile de sésame.
- 2 Badigeonner une première feuille de filo de ce mélange. Déposer une deuxième feuille, la huiler, puis superposer une troisième feuille.

**Étape 3**

Confection des pastillas

- 1 Couper chaque groupe de feuilletage de filo en quatre rectangles, les badigeonner avec le mélange d'huiles.
- 2 Déposer les carrés de pâte dans des moules à tartelette, côté huilé contre le moule.
- 3 Remplir les pastillas de crème de pignon. Ajouter une amande dans chaque part.
- 4 Refermer les pastillas en rabattant les bords sur le dessus.

#### **Étape 4**

##### Cuisson des pastillas

- 1 Enfourner les pastillas pendant 25 minutes à 180°C (Th.6).

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1 Sortir les pastillas du four et les démouler à l'aide d'une spatule.
- 2 Les disposer sur un plat de dressage. Éventuellement, en ouvrir certaines pour donner du volume au dressage.