



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Pastilla aux abricots et aux fruits secs



30 min 15 min 15 min **0** **341**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Garniture

12 **Abricot(s)**
2 c. à soupe **Pistaches**
2 c. à soupe **Noix (cerneau)**
3 c. à soupe **Miel liquide**

Pâte

4 **Feuille(s) de brick**
4 c. à soupe **Huile de pistache**
2 c. à café **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Laver et égoutter les abricots. Les dénoyauter et les couper en quartiers. Concasser grossièrement les pistaches et les noix à l'aide d'un couteau.
- 2 Mélanger dans un bol les abricots, les fruits secs et le miel. Bien remuer pour que les fruits soient bien imprégnés de miel.

Étape 2

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.6-7).
- 2 Badigeonner les feuilles de brick d'huile de pistache. Tapisser le fond des moules à tartelettes avec les feuilles de brick, puis répartir au-dessus le mélange aux abricots.
- 3 Rabattre les feuilles vers le centre pour fermer les pastillas. Les retourner dans leur moule de façon à ce que la partie pliée soit cachée au fond.
- 4 Enfourner les pastillas et les faire cuire pendant 15 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- 5 Servir les pastillas tièdes sur des assiettes individuelles,

saupoudrées de sucre glace tamisé.