

Brick de pomme à la cannelle

- 4 feuilles de brick
- 150 g de miel
- 150 g de beurre + 30 g
- 3 ou 4 pommes acides (Granny, Reinette ...)
- 1 poignée d'amandes hachées
- 1 poignée de pistaches non salées
- cannelle

Faire fondre le beurre et le miel dans une casserole. Bien homogénéiser avec un fouet.

Badigeonner les feuilles de brick avec ce mélange.

Dans une poêle, faire fondre 30g de beurre et faire sauter les pommes que vous aurez préalablement épluchées et taillées en fines lamelles. Une fois les pommes bien revenues, ajouter les amandes concassées et faire colorer le tout. Sortir du feu pour arrêter la coloration des amandes.

Sur les feuilles de brick, disposer une couche de pommes / amandes, arroser du mélange miel / beurre. Ajouter une pincée de cannelle, plier. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des pommes.

Disposer les Pastillas dans un plat allant au four. Bien badigeonner de miel et de beurre, saupoudrer de cannelle.

Cuire 15 mn à 180 °. Sortir du four et décorer avec les pistaches que vous aurez passées au mixer.

Servir tiède.