



## CROUSTADE POMMES-PRUNEAUX

**Pour 6 parts :**

**6 feuilles de filo, 60 grs de beurre, 100 grs de sucre en poudre, 4 pommes type Golden (fermes à la cuisson), 12 pruneaux dénoyautés, un peu d'Armagnac (facultatif)**

Faire tremper les pruneaux dans un peu d'Armagnac pendant 1 heure environ. (vous pouvez remplacer l'alcool par du thé). Peler les pommes, les détailler en gros cubes. Faire chauffer 30 grs de beurre dans une large poêle, lorsqu'il mousse, ajouter 3 cuil. à soupe de sucre et laisser un peu caraméliser. Ajouter alors les pommes et les laisser s'enrober de beurre et de sucre pendant une dizaine de minutes en secouant régulièrement la poêle. Ajouter les pruneaux et l'armagnac. Réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le reste du beurre dans une petite casserole, Etaler un peu de beurre fondu sur la première feuille de filo, saupoudrer d'un peu de sucre et disposer la feuille délicatement dans un moule rond de 24 cm en laissant déborder. Procéder de la même manière avec 4 autres feuilles en les disposant dans le moule et en alternant leur place pour que les feuilles débordent tout autour du moule.

Verser les pommes caramélisées et les pruneaux dans le moule, rabattre les feuilles une à une vers le milieu. Terminer en beurrant et en sucrant la dernière feuille, la placer sur le dessus en la chiffonnant un peu.

Glisser au four chaud pour env. 20 mn de cuisson. Laisser un peu reposer dans le moule avant de démouler délicatement (si vous disposez d'un moule souple ou d'un moule à fond amovible le démoulage est plus facile car les feuilles de filo sont très cassantes. Saupoudrer de sucre glace et déguster de préférence tiède à la sortie du four.

**Remarque : la feuille de filo est beaucoup plus fine que la feuille de brick, il faut la manipuler avec précautions pour éviter de la déchirer et ne pas la laisser trop longtemps à l'air libre car elle va se dessécher très rapidement.**

**On peut aussi ajouter d'autres fruits secs comme les raisins ou les abricots et mélanger des pommes avec des poires...**

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**