

Pastilla aux pommes caramélisées

Ingrédients :

*250 g de feuilles de pastilla
4 pommes pelées et coupées en petits morceaux
50 g de raisin secs
25 g de beurre
25 g de sucre semoule
1/2 c. à café de cannelle
3 c. à soupe de vinaigre de Xéres (facultatif)
amandes effilées grillées pour servir*

Préparation :

***Faire tremper** les raisins secs dans de l'eau pendant 15 min puis les égoutter et les sécher. Dans une poêle sur feu doux, déposer le beurre, les morceaux de pomme, le sucre et la cannelle le vinaigre et laisser cuire pendant 15 min, puis ajouter les raisins sec. Laisser refroidir ce mélange.*

***Faire dorer** les feuilles de pastilla dans un bain d'huile ou au four (dans ce cas, les badigeonner de beurre). Les laisser sécher et refroidir.*

***Sur un plat de service**, disposer une feuille de pastilla, puis déposer par-dessus de la préparation aux pommes et aux raisins secs. Déposer une autre feuille et une autre couche de la préparation, une troisième couche de la même façon. Décorer avec les amandes effilées préalablement grillées au four.*

***Servir** aussitôt.*