

Croustade gasconne aux pommes et aux pruneaux

Pour 4 Personnes

6 feuilles de pâte filo - 2 pommes - 6 pruneaux dénoyautés - 3 à 4 c à s d'armagnac - 2 c à s de sucre - 40 g de beurre.

Préchauffez le four Th 180°

Faire fondre le beurre au micro onde. Epluchez, épépinez les pommes puis coupez-les en lamelles très fines. Dans un saladier, mélangez les pommes, les pruneaux et l'armagnac.

Beurrer un moule à tarte de 26 cm puis beurrez une feuille de filo, sucrez légèrement et disposez-la dans le moule en la plaçant au centre. Beurrez une deuxième feuille de filo, sucrez et disposez-la en croix. Faire de même avec la troisième et disposez-la en forme d'étoile. Ajoutez la garniture de pommes et pruneaux en tassant. Disposez la 4ème beurrée sur la garniture. Repliez les côtés des feuilles vers le centre. Chiffonnez les 2 dernières feuilles beurrées et disposez les sur le moule. Beurrez les feuilles et sucrez-les légèrement.

Enfournez pour 20 min. Passé ce temps, montez la température du four à 200° et prolongez la cuisson 10 à 12 min jusqu'à obtenir une jolie coloration. Dégustez la chaude, tiède ou froide. Vous pouvez éventuellement la flamber à l'armagnac avant de la déguster.

