



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

## STRUDEL AUX POMMES FAÇON

### CROUSTADE



FACILE PREPARATION : 45 MIN CUISSON : 15 MIN

#### INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

5 pommes/5 feuilles de pâte à filo/5 c. à soupe de sucre en poudre/1 poignée de raisins secs/1 gousse de vanille/3 cl d'armagnac/ beurre

#### PREPARATION :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans un verre, faites macérer les raisins dans l'armagnac.

Coupez les pommes en dés puis les mettre dans une poêle avec du beurre. Faites-les caraméliser avec la gousse de vanille fendue et saupoudrez de sucre en poudre.

Versez la moitié de l'armagnac dans les pommes et flambez.

Ajoutez le reste de l'armagnac et les raisins.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Étalez les pâtes à filo et enduisez-les de beurre.

Superposez-les et disposez la tombée de pommes sur les pâtes à filo superposées et roulez le tout. Beurrez au pinceau.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et laissez reposer 20 min avant de déguster.

**BONNE DÉGUSTATION !**