

Roulé croustillant aux poires et aux abricots secs

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

120 g d'abricots secs moelleux
3 poires
8 feuilles de filo
50 g de sucre
40 g de beurre
40 g de pistaches décortiquées non salées
30 g de poudre d'amande
1 citron
2 sachets de sucre vanillé

Couper les abricots en petits dés. Râper le zeste du citron puis presser le jus. Peler les poires, les couper en 4, les épépiner puis les tailler en lamelles. Les arroser du jus de citron et les mettre dans une casserole avec 40 g de sucre. Cuire 12 à 15 mn à feu doux. Laisser refroidir (il y avait beaucoup de jus aussi je les ai égouttées avant de les utiliser pour la suite de la recette).

Mettre les poires dans un saladier et leur ajouter la poudre d'amande, les abricots et 30 g de pistaches concassées.

Faire fondre le beurre. Badigeonner 4 feuilles de filo de beurre, les saupoudrer des 3/4 du sucre vanillé. Mettre une feuille de filo sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, la 2 ième en la décalant de 5 cm environ, la 3 ième en la remettant au niveau de la 1 ère et la 4 ième au niveau de la seconde. Cela permet d'avoir un rectangle plus large pour quand on va rouler le tout. Répartir la préparation aux fruits en laissant 5 cm de libre tout le tour.

Badigeonner de beurre 2 autres feuilles de filo et les parsemer avec le reste de sucre vanillé. Les mettre sur le dessus de la préparation aux fruits puis rouler pour obtenir un boudin et rentrer les extrémités sous le roulé pour bien le fermer. Badigeonner de beurre le roulé. Déchirer en morceaux les 2 dernières feuilles de filo, les froisser et les coller sur le dessus du roulé en badigeonnant encore de beurre.

Cuire 20 mn à four préchauffé à 200°. Servir tiède ou froid parsemé de pistaches concassées et de sucre.

Pour la cuisson ne pas mettre la plaque du four trop haut dans le four pour que le dessus du roulé ne cuise pas trop vite. Il faut que tout soit doré. il faut bien sûr adapter en fonction du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>