

Pastis gascon aux fruits du verger flambé à l'Armagnac

Un dessert emblématique
revisité avec des fruits de saison
et une touche spectaculaire !

Préparation :

- 1 Préparez les fruits : épluchez et coupez les pommes et poires en fines lamelles. Faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre, le sucre roux et la cannelle jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 2 Montez le pastis : beurrez une feuille de pâte filo, pliez-la en deux, déposez une cuillerée de fruits, roulez en forme de cigare ou de rose. Répétez avec les autres feuilles.
- 3 Disposez les rouleaux dans un moule beurré, saupoudrez de sucre glace.
- 4 Enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.
- 5 À la sortie du four, versez l'Armagnac chauffé et flambez devant vos convives pour un effet "wow" garanti !
- 6 Servez tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'un coulis de prune.

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 8 feuilles de pâte filo
- 3 pommes et 2 poires bien mûres
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de cannelle
- 50 g de beurre fondu
- 1 petit verre d'Armagnac
- Zestes de citron ou d'orange (facultatif)
- Sucre glace pour la finition