

## ***Croustade aux Pommes***

### *Ingrédients :*

- 10 feuilles de Filo
- 6 pommes
- 120gr de beurre fondu
- 100 gr de sucre roux
- 20 gr de beurre
- une bonne rasade d'armagnac (selon votre goût)
- sucre pour la dorure

Préchauffer le four à 180°C ou Th6.

Pendant ce temps peler les pommes et les découper en dès.  
Mettre 20 grammes de beurre à fondre dans une poêle et y ajouter les pommes.  
Les faire revenir jusqu'à coloration.

Continuer la cuisson pendant encore 3 minutes, flamber avec l'armagnac et saupoudrer de 70 grammes de sucre.  
Faites caraméliser et laisser refroidir.

Prenez un plat à manquer beurrer le fond et les parois.

Défaire délicatement le rouleau de Filo, faites attention c'est très fragile.  
Prendre 2 feuilles et avec 1 pinceau les badigeonner de beurre fondu.  
Les soulever doucement et les placer sur le moule en laissant dépasser la pâte de chaque côté.  
Puis rajouter les pommes refroidi.

Reprendre 2 feuilles, les badigeonner et les mettre au centre du plat en les fronçant.  
Recouvrir avec les pans de pâte qui dépassaient du moule.  
Ensuite faire des épaisseurs de pâte badigeonnées, rajouté 3x2 feuilles.  
Bien les froisser et si elles se coupent c'est pas grave au contraire cela permet de faire des pics.

Recouvrir avec le reste de beurre et enfourner pour 25 min.  
Dans le 5 dernières minutes saupoudrer de sucre.