CIGARES CROUSTILLANTS EPICES ET MOELLEUX AU JUS DE QUETSCHES

Facile
Préparation: 10 mn
Cuisson: environ 30 mn (20 + 10 + 1)

Pour 4 personnes: 2 cigares par personne
8 càs de crème pâtissière
Un vingtaine de quetsches ou l'équivalent en prunes rouges
2 pincées d'épices à pain d'épices (+ ou - selon le goût)
2 càs de sucre
8 carrés de pâte à brick
Huile pour friture

Laver les fruits, les essuyer délicatement, les dénoyauter et les couper en quatre. Mettre les fruits dans une casserole et les couvrir de sucre en ajoutant les épices. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser compoter doucement.
Lorsque la compote est cuite, la transvaser dans une passoire et laisser le jus s'écouler au dessus d'un saladier, presser avec le dos d'une cuillère à soupe pour que la compote garde le moins de jus possible. Réserver fruits et jus au frais.

Finition:

Couper les feuilles de brick en carrés de 15 x 15. Dans chaque carré sur un des côtés, déposer 2 càs de crème et 3 càs de compote de quetsches et rouler la feuille sur elle-même en repliant les extrémités pour que le farce ne s'échappe pas à la cuisson.
A feu moyen, chauffer l'huile dans une sauteuse à bords assez hauts et faire frire les croustillants jusqu'à ce qu'ils soient dorés.