

Aumônière de fruits poêlés aux amandes



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
10 min



Niveau :

Très Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Feuilles de brick	6	
Beurre	1 noix	
Amandes en poudre	50g	ou amandes émincées, si vous voulez ajouter du croquant
Sucre	50 g	
Fruits de saison		A couper en morceaux Vous pouvez aussi prendre un mélange de fruits au sirop

Recette :

- Faire chauffer une poêle et y mettre vos fruits avec le sucre.
- Laisser le feu bien fort jusqu'à légère caramélisation.
- Ajouter les amandes et retirer du feu.
- Étaler les 6 feuilles de brick et les beurrer légèrement.
- Déposer au centre les fruits poêlés.
- Refermer comme une bourse, avec des pics en bois

Cuisson

- Passer au four 10 min à 180°
- A déguster tiède, ou froid !

