

## 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 !

