



Bonbons croustillants aux pommes du Limousin

Recette pour 12 personnes

Ingrédients

- 2 pommes du Limousin
- 2 c. à soupe de sucre roux
- 1 c. à café de mélange d'épices "spéciales pain d'épices"
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g de noisettes concassées
- 4 feuilles de pâte filo
- un peu de beurre fondu

1. Peler les pommes, les épéiner puis les couper en morceaux.
2. Déposer ces morceaux de pommes dans une casserole avec 2 cs d'eau, les épices et le sucre et cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps.
3. Lorsque les morceaux de pommes sont bien cuits stopper la cuisson et incorporer les noisettes concassées ainsi que les amandes.
4. Préchauffer le four à 180°.
5. Couper les feuilles de pâte filo en 4 carrés.
6. Badigeonner chaque carré de beurre fondu.

7. Déposer un peu de mélange de pommes aux épices, faire un petit rouleau puis lier chaque extrémité avec un peu de ficelle spéciale cuisine pour former les bonbons.
8. Déposer ces bonbons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Cuire au four 15 à 20 minutes. Bien surveiller pour ne pas qu'ils brunissent trop.

© La Pomme du Limousin