



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Pastilla fraises, framboises, amandes et miel, parfumé à l'eau de rose et à la bouckha

Pour 2 personnes

500 gr de fraise,
125 gr de framboise,
1 bouchon d'eau de rose,
2 cuil à soupe de miel,
15 cl de bouckha (eau de vie de figue),
4 Feuilles de brick,
Feuilles de menthe,
2 cuil à soupe d'amandes effilées,
cannelle,
sucre en poudre



Couper les fraise en morceaux, les mettre dans un saladier. Mélanger avec le miel, l'eau de rose, les feuilles de menthe ciselées, la cannelle. Laisser macérer au moins une heure.

Faire revenir la préparation dans du beurre. A mi-cuisson faire flamber à la bouckha.

Sortir la préparation en gardant le jus de cuisson dans la poêle. Réserver. Faire réduire de moitié le jus de cuisson.

Pendant ce temps, préparer les feuilles de brick pour la pastilla . Badigeonner au beurre fondu les feuilles et superposer 2 feuilles en intercalant de la cannelle en poudre.

Remplir les feuilles de brick de la préparation en y ajoutant quelques framboises. Refermer et enfourner à four chaud (180 °C) pendant 10 mn.

Mettre la pastilla dans une assiette, saupoudrez de sucre glace et cannelle. Servir avec la réduction du jus de cuisson.

Couleur Kémia