



COROLLES DE FILO AUX POMMES ET CHOCOLAT A LA CANNELLE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 à 25 mn (10 + 10)

Pour 4 personnes:

6 feuilles de filo

4 pommes

1 grosse pincée de cannelle

2 càc de sucre en poudre

4 càs d'amandes grossièrement concassées

80 g de chocolat noir

1 noisette de beurre

1 œuf

1 càc d'huile de pépin de raisin par exemple

Préchauffer le four à 170°.

Faire revenir les amandes quelques secondes dans une poêle pas trop chaude. Réserver dans une coupelle.

Eplucher les pommes et les couper en petits dés. Les faire cuire à feu moyen-vif avec le sucre et la cannelle dans la noisette de beurre. Pendant qu'ils cuisent, faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dès qu'il est fondu, ajouter les pommes et les amandes torréfiées. Bien remuer.

Dans un ramequin, diluer le jaune d'œuf avec l'huile.

Avec un emporte-pièce, tailler 40 ronds de 8 cm de diamètre environ et avec un pinceau badigeonner une face de chaque cercle de filo avec le mélange œuf et huile.

Garnir les tasses ou les ramequins avec ces cercles (côté badigeonné vers l'intérieur) ont les faisant se chevaucher et pour qu'ils dépassent des bords du contenant.

A la cuillère, remplir au milieu des feuilles de filo avec l'appareil aux pommes, amandes et chocolat.

Enfourner pour une dizaine de minutes en laissant les feuilles devenir bien dorées.

A la place des tasses, vous pouvez mettre la "farce" à l'intérieur d'une feuille que vous roulerez en cigare. Vous aurez un nem assez sympa aussi.

Avec ce mode de cuisson, les feuilles de bricks ou de filo ne sont vraiment pas grasses. Il faut juste bien surveiller la cuisson pour qu'elles ne colorent pas trop. Pour moi, cette fois-ci, c'était limite!