

Triangles croustillants aux pommes et aux coings



Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn + 12 à 15 mn

Ingrédients pour 6 triangles :

- 2 coings
- 4 belles pommes
- Sucre brun ou roux selon le goût
- 3 feuilles de pâte filo
- Un peu de beurre fondu

Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mettre les coings entiers dans le four pendant 5 à 10 mn pour ramollir la peau.
3. Peler les coings et les pommes. Les couper en morceaux et les faire cuire à feu très doux dans une casserole antiadhésive avec un peu d'eau et à couvert pendant 30 mn. Sucrez selon votre goût.
4. Couper les feuilles de pâte Filo en quatre lanières dans le sens de la largeur.
6. Superposer deux lanières, déposer 2 cuillères à café de compote à une extrémité et plier en triangle en serrant bien. Faire de même pour chaque triangle.
7. Badigeonner de beurre fondu et cuire au four pendant 12 à 15 mn jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés. Les déguster tièdes sans attendre.