

Pastilla à la banane, amandes, pistaches et eau de fleur d'oranger

Recette pour 12 tapas

Description

D'inspiration marocaine, ce dessert à base de pâte filo sera un succès assuré. L'eau de fleur d'oranger donnera une touche savoureuse et originale.

L'astuce du chef

Les pastillas peuvent se cuire sur le barbecue, assurez-vous de contrôler sa température pendant la cuisson.

Ingrédients

Pastilla

- 4 Feuille(s) Pâte phyllo
- 2 Unité(s) Banane
- 40 Gr Pistaches
- 40 Gr Poudre d'amande
- 60 Gr Cassonade
- 5 Ml Eau de fleur d'oranger
- 100 Ml Beurre fondu

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et coupez les bananes en petits cubes. Torréfiez les pistaches 3 minutes à 400°F. Déballez la pâte filo et conservez-la sous un linge humide. Dans un bol, mélangez la banane, les noix, la cassonade et l'eau de fleur d'oranger.

Pastilla

Posez sur un comptoir une feuille de pâte filo et badigeonnez un peu de beurre fondu. pliez la feuille en deux et répétez l'opération une fois. Déposez un peu de farce de banane au centre et refermez le tout. Mettez les pastillas sur une plaque à pâtisserie et faites cuire une dizaine de minutes. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Bon appétit!