

Pastis Gascon

1 paquet de feuilles Brick ou de pâte Filo

5/6 pommes

2 sachets de sucre vanillé

Sucre en poudre

10 cl d'Armagnac

50 gr de beurre



Préchauffer le four. Disposer dans le **Moule à tarte silicone** ou dans le **Cercle de cuisson** sur la **Feuille à rebords** 3 feuilles de pâte. Faire fondre le beurre dans le **Pichet Micro Cook** et badigeonner recto verso 2 feuilles de Filo avec le **Pinceau silicone Pro** et les mettre par-dessus les autres. Peler et couper les pommes en tranches fines à l'aide de la **Mando Junior** au-dessus du **Bol mélangeur**. Les mélanger avec l'Armagnac et le sucre vanillé. Puis les rajouter dans le **Moule**. Beurrer et sucrer les feuilles restantes, les chiffonner et les disposer sur les pommes.

Faire cuire 35/45 minutes à 200°C.