



Pastilla au Comté et fruits secs

Popularité : 🍷🍷🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

Pour 4 pastillas :

- 300 g de Comté râpé
- 8 feuilles de pâte filo
- 50 g de figes sèches
- 50 g de pruneaux secs
- 50 g d'abricots secs
- 50 g de noisettes concassées
- Sucre glace



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tailler tous les fruits secs en très petits morceaux, puis mélanger le Comté avec.

Séparer la pâte à filo en 4 abaisses de 2 feuilles chacune. Garnir chaque abaisse du mélange Comté/fruits secs et replier de manière hermétique.

Saupoudrer légèrement de sucre glace et cuire au four 5 minutes environ.

Servir chaud !

Le conseil du sommelier

- Accord avec un vin du Jura : ces pastillas s'accompagnent volontiers d'un Vin de paille ou d'un Macvin.
- Accord avec un vin d'une autre région : un vin rosé du Liban.

