

## PASTILLA AU LAIT

### Ingrédients : (4 pers.)

4 feuilles de brick  
beurre, sucre glace  
2,5dl de lait  
2 jaunes d'oeuf  
20g de sucre  
10g de maïzena  
1 petite cc d'eau de fleurs d'oranger  
30g de mélange de fruits secs (pistaches, amandes, noix...)  
2cs de sirop d'érable



### PREPARATION

1. Faites bouillir le lait. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena. Ajouter petit à petit le lait chaud et faites cuire en fouettant pendant 1-2 min. sur feu doux. Ne pas faire bouillir. Hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser refroidir.
2. Concasser grossièrement les fruits secs et les torréfier à la poêle. Ajouter le sirop d'érable, retirer du feu et étaler sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Faites fondre le beurre. Découper les feuilles de brick en ronds. Les déposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé en alternant beurre fondu appliqué au pinceau et sucre glace saupoudré au tamis, feuille de brick, beurre et sucre glace. Faites cuire 5 min. au four. Peut ce faire à l'avance et conserver dans une boîte hermétique.

### MONTAGE

Sur chaque assiette, alterner 2 feuilles de brick, la crème et les fruits secs au sirop d'érable (ou mélanger avant la crème et les fruits, en garder pour la déco), sur 3 ou 4 étages. Saupoudrer de sucre glace.

Décorer avec les fruits secs et les fleurs.