



Rosace de filo à la crème de pistache

Ce qu'il faut :

{ 10 portions }

10 feuilles de pâte filo

1/2 càc de cannelle en poudre

Un peu de beurre végétal fondu

350 ml de lait d'amande { ou tout lait }

1 bâton de vanille

3 oeufs

50 g de sucre de canne

2 càs de crème de pistache { à défaut du miel }

1 belle poignée de pistaches grillées à sec et hachées grossièrement

Ensuite, comment faire ?

- Préchauffer le four à 170 ° C. Graisser une moule rond (ou autre) à tarte ou gâteau.
- Sortir 10 feuilles de pâte filo du réfrigérateur. Soit recouvrir les 10 pâtes filo avec un chiffon humide ou n'en prendre qu'une seule à la fois hors du paquet afin qu'elles ne sèchent pas et ne se cassent pas.
- Etaler une pâte de filo sur un plan de travail dans le sens de la longueur. Badigeonner la pâte avec un peu de beurre fondu.
- Froisser délicatement la pâte sur elle-même en partant de chaque extrémité de la longueur afin que les côtés du dessus rejoignent les côtés du dessous.
- Enrouler ensuite la pâte filo sur elle-même afin de former une rosette.
- Placer chaque rosette dans le moule beurré et continuer avec les autres pâtes de manière à placer 9 rosettes de pâte tout autour du moule à gâteau, et la dernière au centre.
- Badigeonner le dessus de la pâte avec le reste du beurre et saupoudrer de cannelle. Cuire au four pendant 15 minutes.
- Pendant que la pâte cuit au four, préparer la crème de pistaches.
- Verser le lait d'amande dans une casserole sur feu moyen et porter à ébullition. Pendant ce temps, fouetter les oeufs, la crème de pistache et la vanille dans un plat. Verser petit à petit le lait chaud sur le mélange des oeufs tout en fouettant.
- Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir la crème très légèrement sur feu doux sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois.
- Retirer le moule à gâteau du four et y verser la crème aux œufs. Remettre au four pendant encore 15 à 20 minutes.
- Retirer du four et laisser reposer pendant quelques minutes.
- Alors que le gâteau est encore chaud, le saupoudrer des pistaches grillées et de sucre en poudre.
- Déguster chaud ou tiède.