

Máros rétes (Roulé croustillant au pavot)

BUDAPEST

Pour 6 personnes / Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min / Prix : €€ / Difficulté : ● ○ ○

Ingrédients

350 g de graines de pavot
2 pommes
1 cuil. à soupe de jus de citron
15 cl de lait
Le zeste de 1 citron bio
300 g de sucre en poudre
60 g de raisins secs
5 feuilles de pâte filo
25 g de beurre
Sucre glace

Matériel

1 mixeur
1 casserole
1 pinceau alimentaire

Préparation

Mixez le pavot pour obtenir une poudre assez fine. Épluchez et râpez les pommes, mélangez-les au jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le pavot, le zeste de citron et le sucre. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu épaisse. Incorporez la pomme râpée, les raisins secs et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Badigeonnez les feuilles de pâte filo d'un peu de beurre fondu à l'aide d'un pinceau alimentaire et superposez-les. Étalez la garniture en laissant une bande de 10 cm libre. Roulez les feuilles sur elles-mêmes avec la garniture, en finissant par la bande laissée libre pour bien fermer le feuilleté. Coupez en diagonale en tronçons de 4 cm.

Recouvrez du reste de beurre fondu et faites cuire 10 à 15 min. Les rétes doivent être bien dorés. Une fois cuits, saupoudrez de sucre glace et dégustez-les tièdes.