Pastilla au Lait

Pour 6 personnes
Ingrédients :

100g d'amandes
50cl de lait
200g de sucre
1 c. à soupe de maïzena
Le zeste d'une orange
1c. à soupe d'eau de fleur d'orange
250g de feuille de Brick
Huile

Dans une poêle, faites griller les amandes dans un peu d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
Concassez-les grossièrement à l'aide d'un mixeur.
Portez à ébullition le lait. Ajoutez le sucre, la Maïzena, les zestes d'orange et l'eau de fleur d'oranger.
Mélangez et laissez épaissir légèrement sur feu doux.
Découpez les feuilles de brick en disques de 10 cm de diamètre et enfournez-les à 1801°C pendant 6/8 mn.
Superposez plusieurs disques de brick recouverts de crème et d'amandes concassées.
Servez aussitôt.