

FEUILLETÉS POIRE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200g de chocolat noir pâtissier
- 3 à 4 poires
- 100g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de beurre
- 10 cl de crème liquide

Recette :

- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Découper à l'aide d'un verre au diamètre d'environ 10cm des disques (6 à 8) dans la pâte feuilletée.
- 3) Les disposer sur une plaque et les précuire environ 5 à 10 min.
- 4) Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux et le chocolat, remuer sans cesse avec une cuillère en bois, retirer du feu une fois le tout fondu.
- 5) Ajouter le sucre et la poudre d'amandes, mélanger, ensuite ajouter le jaune d'oeuf et mélanger à nouveau.
- 6) Eplucher et découper les poires en cubes, les faire revenir dans un peu de beurre à la poêle 10 minutes sur feu moyen.
- 7) Tartiner généreusement les feuilletés de préparation au chocolat et ajouter de nombreux cubes moelleux de poires.
- 8) Enfourner à 150° pendant 30 à 45 minutes.

Crédit : Le verger de La Blottière®

<http://www.levergerdelablottiere.fr>

