

Poires feuilletées

Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min

Il vous faudra pour 4 personnes :

- 4 poires williams
- 2 pâtes feuilletées rectangulaires (on en utilisera une et demi)
- 1 jaune d'œuf + 2 càs de lait (pour dorer)

Pour la sauce chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de lait demi-écrémé
- 100 g de crème entière
- 15 g de sucre



Évider les poires par en-dessous à l'aide d'un vide-pomme et d'une pique. Les peler. Garder si possible les queues qui aideront à manipuler les poires.

Préchauffer le four à 190°C.

Dans les pâtes feuilletées, couper 4 ronds (ou losanges) et poser les poires dessus. Les faire adhérer en remontant sur les fruits. Dans la pâte, couper également des bandes de pâtes (environ 3 pour chaque fruit). Envelopper les poires avec ces bandelettes.

Poser les fruits sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson en silicone (ou une feuille de papier sulfurisé). Badigeonner avec le mélange jaune/lait.

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Les feuilletés doivent être bien dorés.

Pour la sauce chocolat : Dans une casserole, mettre lait, crème et chocolat en morceaux. Chauffer sur feu doux en mélangeant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et épaississe légèrement.

Servir chaque poire posée sur un lit de sauce chocolat.