



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

FEUILLETÉ POIRES-CHOCOLAT

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée
200 g de Poires au sirop
50 g de Chocolat Noir
1 œuf

METHODE :

Le mariage de la poire et du chocolat est un incontournable de la pâtisserie. Le tout dans une enveloppe de feuilletage au beurre, est tout simplement divin !

Nous allons réaliser deux parts individuelles dans cette recette.

Commencez par égoutter les poires au sirop, puis coupez-les en dés. Prenez une tablette de chocolat noir, et cassez-la en morceaux pas trop gros. Vous pouvez vous servir d'un rouleau à pâtisserie comme « marteau », et taper sur le chocolat encore dans son emballage. Ensuite mélangez les poires et le chocolat ensemble.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous, comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »).Étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 mm environ. Au final, vous devez obtenir un carré de 20 cm sur 20 cm.

Coupez ce carré en deux, pour obtenir deux bandes de 10 cm sur 20 cm. Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Dorez les bords de chaque bande sur 1 à 2 cm de largeur, puis répartissez le mélange poire- chocolat, sur la moitié de chacune des bandes. Rabattez la partie non garnie sur le dessus des poires, afin de refermer le feuilleté. Appuyez sur les bords du bout des doigts, dans le but de souder le feuilleté et de renfermer complètement la garniture. Dorez le dessus des feuilletés une première fois à l'aide d'un pinceau. Laissez reposer les feuilletés pendant 6 heures.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Dorez les feuilletés une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention de ne pas percer le feuilletage.

Laissez cuire pendant 25 à 30 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

A déguster légèrement tiède, éventuellement accompagné d'une boule de glace à la vanille pour les plus gourmands !