

FEUILLETÉS POIRE FRANGIPANE



Les ingrédients pour 6 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 3 poires
- 1 jaune d'œuf
- du sucre en poudre
- 50 g de crème pâtissière
- 50 g de beurre pommade
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 50 g de sucre

La recette:

Dans un saladier, mélangez le beurre pommade et le sucre puis incorporez l'œuf.

Mélangez bien à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez puis incorporez la crème pâtissière.

Réservez au frais.

Préchauffez votre four à 160°C.

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné.

Coupez les poires en deux dans le sens de la longueur sans les éplucher puis videz-les à l'aide d'une cuillère petite cuillère.

Déposez une demi-poire sur la pâte feuilletée face bombée sur le dessus.

A l'aide d'un couteau, coupez la pâte de la même forme que la poire en laissant 1 cm de marge autour de la poire (la pâte rétrécit à la cuisson).

Avec les chutes, faites des feuilles et soudez-les à la pâte en forme de poire.

Retirez la poire de la pâte, découpez trois petites fentes sur le dessus.

Mettez de la frangipane à l'intérieur de la poire et posez-la sur la pâte.

Dorez le tour au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de sucre.

Faites de même pour le reste des poires.

Enfournez pour environ 15 minutes.

Dégustez tiède saupoudré de sucre glace (facultatif).