

Poire pochée en croute

Ingrédients pour 4 personnes

4 belles poires rondes
1 orange
1 citron
1 l d'eau
300 gr de sucre en poudre
1 gousse de vanille
Cannelle en poudre
Une pate feuilletée
1 jaune d'œuf



La recette

1/Éplucher les poires puis couper la basse pour qu'elle tienne debout. Couper les oranges et le citron grossièrement.

2/ Placer tout les fruits dans une casserole ajouter l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux un peu de cannelle. Vous pouvez ajouter un peu d'alcool de poire pour renforcer le goût.

3/Quand le sirop bout, laisser pocher les poires environs 15 minutes à feux très doux piquer les poires pour vérifier la cuisson. Une fois les poires cuites laissez-les refroidir dans le frigo.

4/coupez des bandes de pate feuilletée d'environs 6 cm de hauteur et 23 cm de longue (attention la taille peu varié selon la taille des poires). Faites une dorure avec le jaune d'œuf puis badigeonner les bande de pate.

5/Déposez les poires au centre de chaque bande de pate puis refermer les deux extrémités.

6/Disposées les poires sur une plaque allant au four en les espacent de quelque centimètres.

7/Cuir au four très chaud à 210° pendant 20 minutes.

Servez-les tiède avec une boule de glace vanille.

La bonne recette de gütoune