

## Feuilleté aux poires



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Au menu de ce jour, nous vous proposons un dessert simple à réaliser et qui sera encore meilleur servi tiède !*

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 kg de poires
- 30 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 25 cl d'e crème fraîche
- 50 g de sucre en poudre
- le jus d'un citron

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les poires en lamelles. Mettez-les dans un saladier, saupoudrez-les de sucre et arrosez-les du jus de citron. Laissez-les macérer pendant 1 heure.
- 2 Égouttez les poires. Gardez le jus de macération.
- 3 Dans un autre saladier, battez ensemble 2 oeufs entiers, la poudre d'amande, le jus de macération et la crème fraîche. Versez cette préparation sur les poires et mélangez délicatement.
- 4 Foncez un moule à manqué d'une pâte feuilletée. Piquez le fond avec une fourchette. Garnissez le fond de la préparation aux poires. Recouvrez votre feuilleté de la seconde pâte feuilletée. Pincez les bords.
- 5 Faites un petit trou pour la cheminée. Glissez un petit carton roulé en tube dans la cheminée.
- 6 Badigeonnez le dessus du feuilleté avec un jaune d'oeuf délayé avec une goutte d'eau. Faites cuire dans un four à 220° pendant 30 minutes environ. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

