

Chaussons aux poires



Pour 8 chaussons:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée tout prête ou un pâton de pâte faite maison
- 1 œuf pour la dorure
- 50g de cassonade

Pour la compote:

- 3 grosses poires
- 10g de beurre
- 30g de sucre roux
- le jus d'un demi-citron
- 1 gousse de vanille

Pour les poires rôties:

- 1 grosse poire
- 20g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 pincée de fleur de sel

Préparez la compote de poires: pelez et découpez les poires en petits cubes.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poires, le sucre, le jus de citron et les graines de la gousse de vanille.

Faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes.

Mixez la compote à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez-la refroidir.

Préparez aussi les poires rôties: pelez et découpez la poire en cubes réguliers.

Dans une poêle cette fois, faites fondre le beurre, ajoutez les cubes de poire, le sucre et la fleur de sel.

Faites chauffer à feu fort pendant environ 10 minutes. Les poires doivent être caramélisées.

Mélangez-les à la compote et laissez refroidir le tout.

Ensuite, étalez la pâte feuilletée et découpez 8 cercles d'environ 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou tout simplement d'un bol et d'un couteau (à l'ancienne!).

Badigeonnez les bords d'eau froide, déposez une cuillère de compote sur une moitié du cercle de pâte, refermez le chausson en soudant les bords du bout des doigts.

Dorez les chaussons à l'œuf battu, puis saupoudrez de cassonade.

Déposez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites cuire à 180° pendant 25 minutes.

Dégustez tiède ou à température ambiante.