



Poires en croûte

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 petites poires Williams
- 100 g de fromage bleu crémeux
- 8 cerneaux de noix
- ½ c. à café de thym
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf

1. Lavez les poires et coupez leur base. Creusez l'intérieur des poires à l'aide d'une cuillère, le plus simple étant avec une cuillère parisienne.
2. Concassez les noix, mélangez-les avec le fromage, le thym et du poivre et remplissez les poires avec le mélange.
3. Découpez les pâtes feuilletées en deux, posez une poire à la verticale au centre de chaque moitié et rabattez la pâte sur les côtés des poires. Mélangez le jaune d'œuf avec 2 c. à soupe d'eau et badigeonnez la pâte du mélange. Placez les poires au réfrigérateur pendant 20 minutes.
4. Pendant ce temps, préchauffez le four à 190°C, puis enfournez les poires et laissez cuire 30 minutes.

Astuce

si vous choisissez des poires plus grosses type Conférence, creusez-les bien, doublez la quantité de fromage et augmentez le temps de cuisson de 10 minutes.