

Bouchées croustillantes

poire-chocolat à la fève tonka



Préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 40 mn

Ingrédients pour 15 bouchées :

- 1 plaque de pâte filo
- Quelques amandes effilées
- 120 g de chocolat noir
- 1 yaourt nature
- 40 g de sucre
- $\frac{1}{4}$ de fève tonka (à défaut on peut verser une ou deux gouttes d'extrait d'amande amère)
- 1 belle poire

Pour le sirop de cuisson :

- 1 litre d'eau
- 150 g de sucre

Ustensiles:

- Une plaque de 15 mini tartelettes en silicone.
- Une casserole.
- Une poêle antiadhésive.

Recette:

1. Faire bouillir un litre d'eau et 150 g de sucre dans une casserole pour obtenir un sirop.
2. Peler la poire entière en gardant la queue et la faire cuire dans le sirop pendant 20 à 25 mn.
3. En fin de cuisson, égoutter la poire et la laisser refroidir sur du papier absorbant.
4. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
5. Garnir les empreintes de la plaque silicone en superposant deux petits carrés de pâte filo dans chacune d'entre elles. Rabattre les bords de façon à ce que la pâte ne dépasse pas des empreintes.
6. Mettre la plaque au four pendant 3 ou 4 minutes (la pâte doit être dorée et croustillante). Laisser refroidir.
7. Faire fondre le chocolat au bain marie avec le sucre. Mélanger le yaourt et râper $\frac{1}{4}$ de fève tonka ou verser une ou deux gouttes d'extrait d'amande amère. Laisser un peu refroidir.
8. Préparer les bouchées : dans chaque fond de pâte, déposer une cuillère à café de chocolat et un petit morceau de poire. Décorer d'amandes effilées grillées à la poêle antiadhésive.
9. Laisser le chocolat se solidifier à température ambiante pendant deux heures avant de déguster les bouchées.