

ROULES DE POIRES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 2 poires mûres Williams, Comice, Conférence...
- 50 g de pépites de chocolat

Pour la crème d'amandes (ou une crème pâtissière, voir sur mon blog)

- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 oeuf

1/Préchauffez le four à 180° C

2/ Épluchez et coupez les poires en deux et les couper soit en tranches fines ou en petits dés

3/ Préparez la crème d'amandes. Dans un bol, mélangez le sucre glace, le beurre, la poudre d'amandes et l'oeuf entier.

4/ Déroulez la pâte feuilletée.

5/ Étalez sur la pâte feuilletée la crème d'amandes ou la crème pâtissière et parsemez de pépites de chocolat.

6/ Parsemer de dés ou de lamelles de poires puis roulez le tout

7/ Mettre au congélateur pendant 15 minutes avant de découper en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur puis posez-les sur une grille recouverte de papier sulfurisé.

Mettez au four pendant 15 minutes...

Dégustez tiède accompagné de sauce chocolat et d'une boule de glace vanille ou poire...