

Poires rôties au chocolat et aux amandes

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 poires parfaitement mûres (j'ai pris des "Doyenné du Comice")

40 g de poudre d'amandes (j'en ai mis plus)

150 g de beurre (j'en ai mis moins)

50 g de sucre

Le zeste et le jus d'une orange

Les graines d'une gousse de vanille

70 g de chocolat à 70% de cacao concassé en petits morceaux

16 feuilles de pâte filo

Peler les poires avec un économe et les vider de leurs pépins par le bas avec une cuillère parisienne (cuillère qui sert à faire des boules de fruits ou légumes) et creuser une cavité de 4 cm environ. Réserver les fruits ainsi préparés.

Mettre la poudre d'amandes avec 70 de beurre à température ambiante, le sucre, le zeste et le jus d'orange dans un saladier, ainsi que les graines de vanille, le chocolat en petits morceaux et bien mélanger l'ensemble. J'ai rajouté de la poudre d'amandes car mon mélange était trop fluide, cela est dû à l'orange qui était très juteuse. Donc prévoir d'ajuster le mélange. Former 4 boulettes de cette préparation. Pour faire cela j'ai mis mon saladier au frigo 1/2 h avant de faire les boulettes.

Faire fondre le reste de beurre, vous n'aurez pas besoin de tout le beurre restant et avec un pinceau beurrer les feuilles de filo et en faire 4 piles de 4 feuilles. Avec un couteau couper des carrés de pâte de 20-25 cm de côté.

Fourrer les poires avec le mélange au chocolat en le poussant bien à l'intérieur et poser les poires au centre des piles de feuilles filo.

Enfermer les poires dans la pâte en serrant le haut pour faire tenir, ne pas chercher à faire quelque chose de trop régulier pour garder un air rustique. Beurrer encore un peu la pâte au pinceau et cuire à four préchauffé à 170° 25 à 30 mn.

Servir avec de la crème fraîche, du fromage blanc ou de la glace vanille.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>