



PETITS FEUILLETES AUX POIRES, RAISINS, MIEL ET GINGEMBRE



Facile

Préparation: 10 mn si la pâte feuilletée est prête

Cuisson: 15 mn

Pour 6 petits feuilletés:

1 pâte feuilletée prête à dérouler (ou de la pâte maison étalée comme pour une tarte)

2 poires mûres à point

125 de raisins secs (blonds)

2 càs de miel

1 càc bombée de gingembre en poudre

1 jaune d'œuf mélangé à une càs de lait

Préchauffer le four à 210°.

Éplucher les poires et couper la chair en petits dés. Dans une casserole, chauffer le miel et le gingembre, remuer. Ajouter les raisins secs et les poires, faire cuire pendant 1 mn. Laisser refroidir cet appareil.

Dans la pâte, découper à l'emporte pièce 6 ronds de 8 cm et 6 autres ronds de 9 cm de diamètre.

Sur les ronds les plus petits déposer un tas de l'appareil de la valeur d'une càs bien pleine en faisant bien attention à ne pas aller trop près des bords. Couvrir avec le ronds les plus grands et appuyer avec le bout de l'index ou le dos d'une cuillère à café pour bien souder les feuilletés.

Au pinceau dorer le rond supérieur avec le mélange jaune d'œuf et lait sans déborder sur l'épaisseur. Enfourner pour 15 minutes environ.