

Douillons bressans aux poires farcis à la crème de Bresse aux noisettes

Par Jackie Thouny



Ingrédients

- 4 poires
- 1 litre d'eau
- 100 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pâtes feuilletées mais on peut également utiliser de la pâte brisée
- Un jaune d'œuf
- 1 c à s de crème de Bresse AOC
- 2 c à s de poudre de noisettes
- 1 c à s de sucre en poudre

Préparation

Epluchez les poires en conservant la tige.

À l'aide d'un couteau ou d'un vide pommes évidez délicatement les poires par la base.

Portez l'eau et le sucre à ébullition.

Faites pocher les poires pendant une dizaine de minutes.

Bien surveiller car les poires doivent rester légèrement fermes.

Les laisser refroidir dans le sirop, puis les égoutter.

Déroulez la pâte.

Découpez des bandelettes de pâte d'1,5cm de large et 4 carrés de 4 cm de côté qui vont servir de support aux poires. Préchauffez votre four à 180°

La garniture.

Mélangez tous les ingrédients, crème, sucre et poudre de noisettes.

Farcissez délicatement les poires.

Fermez avec les carrés de pâte et déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une Silpat.

Entourez chaque poire de bandelettes en les faisant légèrement se chevaucher.

Badigeonnez avec le jaune d'œuf.

Faites cuire au four à 200° jusqu'à ce que les douillons soient bien dorés de 20 mn à 25 mn selon votre four.

À déguster tièdes avec une crème de Bresse nature.