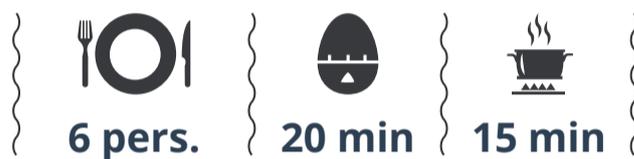




Dessert

FEUILLETÉS POIRES PISTACHES



Côté conserves

1 boîte de 225 g de poires égouttées :
6 demi-poires au sirop

Chez l'épicier

1 pâte feuilletée
20 à 30 g de pistaches hachées
1 cuillerée à soupe de sucre
1 jaune d'œuf

Préparation

- Déroulez la pâte feuilletée. Pour la découpe, placez les demi-poires sur la pâte pour vous aider : placez-les à 2 cm du bord et espacez-les bien entre elles.
- Découpez autour des poires en laissant un bord de 2 cm pour obtenir 6 feuilletés en forme de poires.
- Retirez les poires et posez les 6 feuilletés sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
- Dans le reste de pâte, découpez les feuilles. Posez deux feuilles sur chaque feuilleté en les soudant avec un peu d'eau. Dessinez les nervures de chaque feuille avec le dos du couteau.
- Diluez le jaune d'œuf avec une cuillerée à café d'eau. Badigeonnez-en les feuilletés.
- Saupoudrez de pistaches hachées et de sucre. Déposez les poires.
- Faites cuire environ 15 min dans le four préchauffé à 180°C.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook