



Feuilletés croisés amandines aux poires

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des petits feuilletés aux services des gourmands et gourmandes.

Ingrédients :

- 400 gr de pâte feuilletée
- 1 boîte de 4/4 de demi-poires au sirop
- 65 gr de poudre d'amande
- 10 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 1 œuf entier
- 50 gr de sucre en poudre

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Après avoir **réalisé votre pâte feuilletée**, étaler cette pâte et tailler un rectangle de **40 x 28 cm**. Disposer votre pâte sur une plaque à pâtisserie et la **mettre au congélateur** pendant 10 minutes. **Après cette opération**, découper des carrés de 11 centimètres de côté. Vos obtenez 6 carrés. Piquer le centre des feuilletés et remettre au congélateur pendant quelques minutes. Après, suivre les découpes en suivant le **schéma ci-joint**. Il faut réaliser deux découpes dans chaque carré. Une sorte **de rebord** non détachable. Je vous invite vivement à voir et à **revoir la vidéo**. La procédure est relativement simple à réaliser. Vous trouverez toutes les indications nécessaires pour



Recette de www.vision-plaisir.fr

réaliser vos **feuilletés correctement**. Les laisser reposer au réfrigérateur pendant la réalisation de la crème d'amande. **Pour cette crème**, il vous faut ramollir du beurre. Mettre le beurre dans un saladier et ajouter le sucre en poudre. **Blanchir au fouet**. Ajouter l'œuf et la poudre d'amandes. **Mélanger au fouet pour obtenir une crème lisse**. Ajouter la farine et terminer en donnant un coup de fouet pour **homogénéifier la crème**. La mettre dans une poche à douille avec une **douille unie** et disposer un fond de crème dans le milieu de chaque carré. **Attention de ne pas en mettre sur les côtés de chaque feuilleté** et empêcher que les **bords gonflent**. Disposer une **demi-poire pochée** sur chaque feuilleté en appuyant légèrement. Mettre un peu de dorure sur les côtés de chaque feuilleté. Cuire au four chaud 180° C pendant environ 25 minutes, voire un peu plus. **Vérifier le dessous des feuilletés et leur cuisson**. Déposer sur une grille à pâtisserie après cuisson.

