cuisineaz

Roulé de poires aux pépites de chocolat

Servez avec une sauce chocolat et une boule de glace à la vanille.

PRÉPARATION :

Préparation	Cuisson
15 min	15 min

INGRÉDIENTS: 8 PERS.

- 1 pâte feuilletée
- 2 poires
- 50 g de pépites de chocolat
- 100 g de sucre glace **50g suffisent amplement**
- 100 g de beurre mou
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 oeuf **+1 jaune pour le doré**

1.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

2.

Faites une pâte d'amandes : mélangez le sucre glace, le beurre mou, les amandes et l'oeuf.

3.

Epluchez et coupez les poires en 2.

4.

Déroulez la pâte feuilletée et mettez la créme et les pépites de chocolat.

5.

Disposez sur les bords les morceaux de poires, roulez et placez 2 heures au frigo.
ou au congélateur quelques min pour le durcissement de la pate : plus facile à couper ;)

6.

Découpez les rondelles de 2 cm d'épaisseur puis disposez sur du papier sulfurisé.
badigeonner avec un jaune d'oeuf pour la couleur

7.

Enfournez pendant 15 min.

ASTUCES

Pour cette recette de Roulé de poires aux pépites de chocolat, vous pouvez compter 15 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de desserts, rendez-vous ici sur notre guide des aliments.

© cuisineaz.com