

CHAUSSONS POIRE CASSIS

Pour ne pas jeter un surplus de pâte feuilletée, une viennoiserie vite faite, fruitée avec des poires et de la confiture de cassis. Un dessert ou une collation peu sucrée

- 1 poignée pâte feuilletée
- 1 poire
- 2 càs confiture de cassis
- 1 œuf battu



- 15 minutes
- 20 minutes
- 2 chaussons



1. Amalgamer la pâte sur un plan de travail et un rouleau à pâtisser



2. Étaler la pâte en la pliant 3 ou 4 fois pour avoir une texture homogène



3. Diviser en 2



4. Étaler 2 carrés fins ou 2 ronds (sous un morceau de film étirable pour éviter qu'elle ne colle au rouleau)



5. Peler une poire



6. Trancher en brunoise (morceaux très petits)



7. Prélever la confiture (ou gelée) de cassis et bien remuer pour la rendre plus fluide



8. Verser la confiture sur la poire



9. Bien mélanger



10. Déposer une cuillère à soupe de fruit sur un coin de pâte



11. Replier par dessus l'autre poitié



12. Presser avec le bout des doigts les bords extrêmes pour fermer le chausson puis finir d'aplatir en pressant plus sur l'intérieur



13. Égaliser les bords avec une roulette pour un effet dentelé (très au bord pour ne pas perdre de pâte)



14. A l'aide du dos d'un couteau (non tranchant) dessiner ou quadriller le dessus



15. Badigeonner avec un jaune d'oeuf ou du lait végétal pour la dorure



16. Faire 2 ou 3 petits trous pour laisser échapper la vapeur lors de la cuisson



17. Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 190-200°



18. Laisser un peu refroidir avant de déguster avec le reste de fruits dans une verrine