

Les recettes du

LE POTAGER

MILLE FEUILLES AUX POIRES POCHÉES :

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 500g de pâte feuilletée
 - 1 oeuf
 - 1/4 l de lait
 - 50 g de sucre
 - 35 g de farine
 - 1 sachet de sucre vanillé
- Poires pochées / sirop :
- 1 l d'eau
 - 1 citron en jus
 - 1 bâton de cannelle
 - 200 g de sucre
 - 200 g de sucre
 - 2 poires
 - 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

1 / Abaisser la pâte feuilletée sur environ 3 mm. Tailler des rectangles de taille égale. La piquer à la fourchette pour qu'elle ne gonfle pas puis la mettre au four sur 6, soit 180°C. Laissez cuire quelques minutes. Surveillez.

2 / Préparer la crème pâtissière : Mettre le lait à bouillir.

3 / En attendant, mélanger dans un saladier l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et la farine.

4 / Lorsque le lait est à ébullition, le verser immédiatement dans le saladier, sur la préparation.

5 / Remettre à cuire dans la casserole pendant quelques minutes afin que le liquide prenne la consistance d'une crème.



Note

Vous pouvez agrémenter le mille feuilles de fruits rouges.

6 / Préparez le sirop :

Faites bouillir l'eau avec le sucre, le jus de citron et les épices.

7 / Lavez et épluchez les poires. Ajoutez les épluchures des poires dans le sirop. Ajoutez les poires et cuisez les pendant 25 minutes à frémissement.

8 / Vérifiez la cuisson des poires avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir les poires dans le sirop de cuisson.

9 / Coupez les poires pochées en fines lamelles.

10 / Etaler la crème pâtissière sur une première couche de pâte, puis faire de même avec une seconde. Les assembler.

11 / Parsemez de sucre glace pour décorer.

Primeur *Epicerie fine*

