

Feuilletés aux poires grillées, quenelles de crème glacée, caramel au beurre salé

Recette pour 4 personnes

Description

Feuilleté farci de poires caramélisées, cuit au BBQ ou au four, servi avec une quenelle de crème glacée à la vanille et nappé de caramel au beurre salé.

Ingrédients

Feuilletés aux poires grillées

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 3 Unité(s) Poire
- 40 Gr Beurre
- 60 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 25 Ml Lait

Caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre salé
- 250 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les poires en dés. Découpez des cercles de pâte feuilletée de 10 centimètres de diamètres. Battez les œufs entiers avec le lait.

Feuilletés aux poires grillées

Dans une poêle chaude, faites mousser le beurre et faites-y revenir les poires, ajoutez le sucre, faites caraméliser les poires et réservez sur le côté.

Badigeonnez les cercles de pâte feuilletée avec le mélange d'œuf et de lait. Mettez une cuillère à table de poires sur chaque cercle puis refermez-le de manière à former des demi-lunes de pâte farcies aux poires, badigeonnez le dessus avec le mélange d'œuf puis mettre au congélateur au moins 30 minutes avant la cuisson. Cuire au BBQ ou au four environ 20 minutes à chaleur indirecte ou sur une plaque.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez bien et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Bon appétit!