

# Feuilleté tressé

## poires, amande & chocolat



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 min

✓ **Cuisson** : 35 min

✓ **Ingrédients**

**pour 4 à 6 personnes :**

- 1 pâte feuilletée

- 1 œuf battu

Pour la compotée de poires :

- 4 poires

- 1 sachet de sucre vanillé

- 20 g de beurre

Pour la crème d'amande au chocolat :

- 80 g de chocolat noir

- 70 g de beurre mou

- 50 g de cassonade

- 1 pincée de sel

- 2 œufs

- 125 g de poudre d'amande



✓ **Préparation :**

1. Préparez la compotée de poires : Épluchez les poires et coupez-les en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les poires et saupoudrez de sucre vanillé. Faites cuire à feu moyen pendant 10 à 15 min en mélangeant régulièrement. Le jus doit être entièrement évaporé et les poires légèrement caramélisées. Réservez.

2. Préparez la crème d'amande au chocolat : Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

3. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec la cassonade et la pincée de sel. Ajoutez les œufs et mélangez bien au fouet. Incorporez le chocolat fondu, puis la poudre d'amande.

4. Placez la pâte feuilletée sur le plan de travail, puis délimitez un rectangle central avec le côté non tranchant d'un couteau. Coupez des bandes de 1,5 cm de chaque côté de la plus grande longueur du rectangle.

5. Étalez la crème d'amande au chocolat sur le rectangle, puis ajoutez les poires.

6. Repliez les deux bouts arrondis du haut et du bas sur les poires, puis rabattez les bandes de pâte l'une après l'autre, en les inclinant légèrement vers le bas.

7. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu et enfournez pour environ 20 min de cuisson. La pâte doit prendre une jolie couleur dorée. Servez tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

www.audalacuisine.com