



Les douillons de poires de coq



Les ingrédients pour la pâte

- 500 g de farine
- 125 g de sucre
- 250 g de beurre
- un peu d'eau
- 25 poires de coq



Les ustensiles

- un saladier
- une balance
- un rouleau à pâtisserie
- une plaque
- du papier cuisson
- un évaporateur



Le déroulement

1. Laver les poires puis les laisser égoutter
2. Faire fondre le beurre au micro-onde dans le saladier puis mélanger avec la farine et le sucre (ajouter un peu d'eau si on n'arrive pas à former une belle boule de pâte)
3. Mettre la boule de pâte à reposer au frais
4. Evider les poires
5. Etaler la pâte, par petit paquet, finement, entre 2 bandes de papier de cuisson puis découper des triangles de pâte pour envelopper les poires (bien souder la pâte)
6. Cuire au four 60 min à 150 °C