



Papillotes croustillantes de poires à la crème d'amande

14/01/2020 à 15h19

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la frangipane :

- 4 cuillères à soupe d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre biologique ou fructose
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour le plat :

- 4 feuilles de pâte filo ou brick
- 2 poires

Préparation :

Préparation de la frangipane :

- Dans un saladier, mélangez les amandes en poudre, l'œuf, le sucre et l'huile d'olive avec une spatule.

Le plat :

- Préchauffez votre four à 180°C ;
- Coupez les feuilles de brick en deux puis badigeonnez-les au pinceau avec de l'huile d'olive ;
- Epluchez et coupez les poires en 4 ;
- Au centre de la feuille de brick, mettez 1 petite cuillère de frangipane et 1 morceau de poire ;
- Roulez la feuille pour faire une jolie papillote ;
- Disposez toutes les papillotes sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ;
- Mettez à cuire au four à 180°C pendant 5 minutes jusqu'à coloration des papillotes ;
- Dégustez chaud, accompagné d'un coulis de chocolat.

L'astuce du chef :

La frangipane peut se préparer à l'avance car elle se conserve plusieurs jours.