

# Chaussons aux poires

*par Cecilecooks*



Réalisation : 20 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : *aucun si on utilise une pâte feuilletée toute prête*

Cuisson : 30-45 minutes (pour les poires au sirop) + 15 minutes (pour les chaussons)

Quantité : une dizaine de petits-chaussons

Difficulté : 2 (*si vous faites votre pâte feuilletée vous-même*) / 1 sinon

## **Ingrédients :**

Pour les poires au sirop (*on peut aussi utiliser des poires au sirop en conserve, mais bon...*)

3 à 4 poires

1 kg d'eau

350 gr de sucre

1/2 gousses de vanille épuisée

1 zeste d'orange

quelques gouttes de jus de citron

*épices* : cannelle, muscade, gingembre, cardamome...

## Pour les finitions

une pâte feuilletée : *si vous souhaitez faire votre propre pâte feuilletée inversée, pour les détails étapes par étapes, c'est ici-clic.*

*dorure* : œuf battu + 1 c. à soupe de lait

sucres semoule

## Procédé :

### Les poires au sirop

1 - Mettre à chauffer l'eau, le sucre et l'ensemble des fruits et épices. Parallèlement éplucher les poires. Retirer la queue et vider les poires par la base à l'aide d'une cuillère parisienne, d'un économe ou à défaut d'un couteau, pour en retirer le cœur et les pépins.

**Attention** : le fait de vider les poires avant leur pochage permet d'aller plus vite et de diffuser l'ensemble des saveurs du sirop jusqu'au cœur de la poire. Mais on peut choisir de retirer le cœur de la poire au moment de leur découpe.

2 - Ajouter les poires dans le sirop et cuire à couvert et à petite ébullition.

3 - Dès que les poires sont presque tendres, les sortir délicatement et les égoutter sur grille. Réserver à température ambiante.

**Attention** : les poires vont continuer de cuire sur la grille. Il ne faut donc pas qu'elles soient trop cuites au moment de l'arrêt de la cuisson, car en refroidissant elles continuent de cuire et leur découpe sera alors très difficile.

### Le montage des chaussons

4 - Étaler la pâte feuilletée avec le rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné et jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 à 4 mm. Remettre la pâte feuilletée étalée pour environ 11 minutes au réfrigérateur.

**Attention** : le passage au froid permet d'éviter que la pâte ne se rétracte de trop par la suite.

5 - Sur le plan de travail légèrement fariné, redonner un petit coup de rouleau sur la pâte pour retrouver son épaisseur de 3 à 4 mm. Avec un emporte-pièce ou un bol, découper la pâte. Étaler encore un tout petit peu au rouleau à pâtisserie les disques de pâte pour les allonger et les affiner légèrement. Remettre les disques étalés pour environ 10 minutes au réfrigérateur.

6 - Pendant ce temps là, couper les poires en petit cube. Dans un bol, fouetter l'œuf pour qu'il soit bien homogène et ajouter la cuillère à soupe de lait, mélanger. Préparer un verre rempli d'eau et un pinceau.

7 - Sortir les disques de pâte. Mouiller le bord extérieur de la moitié inférieure du disque avec de l'eau. Poser au centre du disque une grosse cuillère à café de dés de poire. Refermer la moitié supérieure du disque sur la moitié inférieure et souder, en appuyant à l'endroit où la pâte est mouillée pour que les deux épaisseurs se collent. Procéder ainsi avec tous les disques.



## La finition

8 - Placer les chaussons retournés, sur une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier cuisson ou un Silpat. Dorer avec le pinceau ou à défaut au doigt. Réserver au réfrigérateur pour 10 minutes.

9 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Au bout du temps de repos, sortir la plaque, dorer à nouveau les chaussons. Saupoudrer d'un peu de sucre semoule et enfourner immédiatement pour 15 minutes environ mais surveiller la cuisson. Les chaussons sont prêts quand ils sont développés, que le dessous est bien cuit et le dessus bien doré. Réserver à température ambiante.

**Attention** : éviter de conserver les chaussons au réfrigérateur, ils ramolliraient. Il vaut mieux les conserver à température ambiante avec un papier aluminium dessus.



## Coup de fouet

- on remplace les poires par des pommes revenues préalablement dans une poêle avec un peu de sucre et de beurre

- on peut ajouter des pépites de chocolat, de la cardamome, des noisettes...