

## Chaussons aux poires et au fromage

### Ingrédients

Pour 4 personnes

2 poires de 160 g g environ  
1 dl de vin blanc

Garniture:

150 g de fromage à la crème, p.ex. Le Crémeux, coupé en petits dés

4 cs de cerfeuil haché

4 cc de concentré de jus de poire ou de miel

Poivre noir fraîchement moulu

1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée au beurre (45 x 25 cm)

1 jaune d'oeuf



### Préparation

1. Eplucher les poires, couper en deux et enlever le trognon. Mettre dans une petite casserole. Arroser de vin blanc et ajouter autant d'eau que nécessaire pour les recouvrir entièrement. Porter à ébullition et laisser frémir à petit feu jusqu'à ramollissement. Sortir les poires de la casserole et laisser refroidir.
2. Mélanger tous les ingrédients de la garniture.
3. Couper l'abaisse de pâte feuilletée en quatre bandelettes de taille égale (environ 11 x 25 cm). Badigeonner les bords de jaune d'oeuf.
4. Masquer la moitié de chaque abaisse de garniture. Rabattre l'autre moitié et presser les bords avec une fourchette pour faire adhérer.
5. Dorer les chaussons au jaune d'oeuf. Piquer à plusieurs reprises avec une fourchette. Garnir de demi-poires et entreposer durant 20 minutes au frais.
6. Cuire durant 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Servir bouillant.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 499 kcal; protéines: 12 g; lipides: 35 g; glucides: 36 g.