RECETTE

Bourdelot à la poire et au Nutella®

Moyen | 50 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

4 poires

300 g de pâte brisée

1 jaune d'oeuf mélangé avec 15 ml de lait

20 g de sucre

60 g de Nutella®

20 g de beurre fondu

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Peler les poires en les gardant entières, badigeonner-les de beurre fondu et rouler-les dans le sucre.
3. Étaler la pâte et découper-la en 4.
4. Enfermer chaque poire dans la pâte brisée
5. Dorer à l'aide de la préparation jaune d'oeuf.
6. Déposer les poires sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 35 minutes environ.
7. Server en faisant couler 15 g de Nutella® sur chaque Bourdelot.