Feuilleté aux Poires , cannelle et chocolat chaud

Dessert végétarien facile et bon marché
Temps de préparation 10 minutes
Temps de cuissons 20 minutes

Ingrédient pour 4 personnes

1 pâte feuilletée
4 poires (1 par personnes)
Cannelle (quantité selon votre goût)
1 œuf (pour dorer la pâte
80 g bon chocolat pâtissier (20 g par personne)
1 briquette (20 cl) de crème liquide
60 cl de crème anglaise préchauffer le four 7 (210 °c)

Préparation de la recette

Etaler la pâte feuilletée et la découper en carrés afin qu'ils puissent Contenir la poire et former une aumônière.
Eplucher les poires en disposer une par carré
Saupoudrer la poire de cannelle, puis former à l'aide d'un pinceau un cordon de jaune d'œuf sur la pâte autour de la poire ,former l'aumônière ,refermer le haut de celle-ci ,puis dorer la pâte au jaune d'œuf
Enfourner jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante et dorée (environ 20 mn)
Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec la crème fraiche (consistance onctueuse mais pas trop liquide)
Dés que les poires sont cuites, sortir du four, laisser à température ambiante 10 mn. Dresser sur des assiettes individuelles, sur un fond de crème anglaise, réchauffer le coulis de chocolat, puis en napper les aumônières bonne dégustation