

LE REGAL DE L'AUTOMNE



INGREDIENTS

Farine de châtaigne 150 g
Farine blanche type 55 150 g
Beurre ramolli 150 g
1 jaune d'œuf
5 cl eau
Poudre d'amandes 75 g
Pour le sirop 80 ml eau + 350 g de cassonade (ou de la vergeoise si vous préférez)
5 poires
Optionnel : 2 cuillères à soupe d'amandes effilées

COMMENT FAIRE

Dans un saladier, mélangez les 2 farines, le sucre, la poudre d'amandes, le jaune d'œuf et 5 cl d'eau. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du saladier. Filmez et placez au réfrigérateur pendant 2h.

Lavez et épluchez les poires. Coupez les en deux.
Préparez le sirop et faites cuire les poires dedans jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur ambrée.

Étalez la pâte au fond d'un moule, sans relever les bords.
Recouvrez avec les demi-poires. Selon leur grosseur, vous aurez sans doute un rond au milieu (photo) ce n'est pas grave.
Éventuellement vous pouvez y mettre des amandes effilées.