

Croustillants de poires et caramel au beurre salé

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 25 min env.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 poires
- 40 g de beurre
- 8 feuilles de brick
- 4 cuil à soupe de crème de caramel
à la fleur de sel et au beurre frais

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Peler et détailler les poires en quartiers

Dans une poêle faire fondre la moitié du beurre et y faire confire les poires 15 min en les retournant régulièrement.

Faire fondre le beurre restant au micro-ondes

Sur une assiette, disposer 1 feuille de brick.

La badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

Ajouter 1 feuille de brick par-dessus et la badigeonner de beurre.

Les plier en deux

Déposez un peu de compotée de poires et 1 cuil à soupe de crème de caramel au centre puis plier chaque côté sur les poires.

Répéter l'opération pour les 3 croustillants restants.

Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier cuisson.

Enfourner à 180°C et laisser cuire 8 à 10 min environ jusqu'à ce que les croustillants soient dorés

Laisser tiédir avant de servir et servir avec un peu de caramel sur le dessus

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous