

Les douillons façon Mély

J'avais repéré dans mon livre de recettes [Les Desserts de Provinces de France](#), une recette nommée « Les Douillons Normands ». L'idée de base de cette recette me plaisait, mais elle me paraissait un peu trop simple... Pas trop goûteuse. C'était en fait des poires épluchées (mais dont on gardait le coeur), enveloppées dans une pâte brisée. C'est tout.

Mon imagination gourmande l'a revisitée, et ça a donné... : les douillons de Mély !

Ingrédients : (pour 3 douillons)

Pour la pâte brisée :

- 120 gr de farine
- 55 gr de beurre coupés en petits morceaux
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- environ 3 cuillères à soupe d'eau (attention pour l'eau : faites en fonction de la consistance de votre pâte. Rajoutez de la farine ou de l'eau au besoin)

Pour le « fourrage » :

- 60 gr de pâte d'amande
- 2 cuillères bombées de crème fraîche (j'ai utilisée de la 15% qui trainait dans mon frigo)
- 3 poires (j'ai pris des conférences, elles sont grandes et pas trop juteuses pour des poires)
- 1 jaune d'oeuf (je l'ai légèrement dilué avec de l'eau)

Préparation :

Pour la pâte brisée :

1- Dans une jatte, mettez la farine, le beurre, le sucre et le sel. Mélangez grossièrement à la main.
2- Ajoutez l'eau, puis pétrissez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Laissez reposer 30 min.

Pendant ce temps :

Pour le fourrage :

3- Faites ramollir la pâte d'amande 45 sec environ dans votre four à micro onde (pleine puissance).

La pâte d'amande est devenue molle. Ajoutez la crème fraîche, et mélangez (il y a des petits morceaux, ce n'est pas grave).

4- Epluchez et évidez vos poires.

5- Sur une surface farinée, étalez votre pâte brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (*une bouteille en verre peut faire l'affaire*).

6- Cette étape est difficile à expliquer...

Découpez des ronds/ovales dans votre pâte (*ils doivent avoir un peu la forme d'une poire*).

Puis, enrobez votre poire avec le morceau de pâte découpée (*attention, laissez le haut de la poire dégagée !*)

A l'aide de vos doigts farinés, soudez les bords, tout autour.

7- A l'aide d'une petite cuillère, fourrez votre poires à l'aide du « fourrage »

8- Procédez de la même manière pour les 2 autres poires.

Les placer ensuite sur une tôle avec du papier sulfurisé, et les badigeonner, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, d'un jaune d'oeuf.

9- Faites cuire au four préchauffé à 160°C pendant 40 min.

Laissez tiédir avant de déguster.



Ce n'est pas pour me vanter, mais franchement, je suis fière de moi ! Je ne sais pas si les photos rendent bien, mais cette recette est tout simplement délicieuse !

La poire et la pâte brisée, c'est tout simple, assez léger... Mais avec le coeur tout doux et plus intense, c'est un délice !

J'ai pris plusieurs photos de 2 poires différentes pour que vous puissiez vous faire une idée.

La 1er poire, je l'ai coupée en 2, dans le sens de la hauteur (elle n'a pas tiédi, ma mère voulait la manger tout de suite !), donc le coeur est très coulant.