

| INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée ronde à découper en 4
- 4 poires mûres
- un peu de beurre
- 1 tranche de gorgonzola (quantité à adapter en fonction des goûts)
- 1 jaune d'œuf

| PRÉPARATION

- Eplucher les poires, les couper en grosses lamelles et les faire revenir dans une poêle beurrée. Laisser refroidir (*point important sinon les poires vont faire fondre la pâte*).
- Farcir les morceaux de pâte feuilletée avec des morceaux de poires puis rajouter des petits morceaux de gorgonzola et refermer les morceaux de pâte hermétiquement pour former de petits chaussons.
- Dorer le dessus des chaussons avec le jaune d'œuf battu (*point qui n'est pas absolument nécessaire, c'est juste pour la décoration*).

| CUISSON

Une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°

| COMMENTAIRES DE NATHALIE

- *Recette très facile qui a toujours énormément de succès et qui accompagne à merveille un bon vin (par exemple un château Anthonic...) pour l'entrée.*
- *Selon la saison ou l'envie, je rajoute des cerneaux de noix à la farce.*
- *On peut servir ces chaussons avec un peu de salade assaisonnée avec très peu de vinaigre, de préférence du vinaigre balsamique, pour ne pas nuire au vin.*

CHAUSSENS POIRES ET GORGONZOLA