



Marque
Savoie

Poires de Savoie en hérisson



20min

5pers.

- 5 belles Poires William de Savoie
- 20 raisins secs et 10 de Corinthe
- 50 g d'abricots secs à faire tremper
- 50 g de pâte d'amandes • 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 20 g de flocons d'avoine • 50 g d'amandes effilées
- 6 c. à soupe de jus de citron

1. Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Coupez-la en 10 carrés.
2. Coupez les poires en deux. Otez le cœur, arrosez-les de jus de citron. Préchauffez le four à thermostat 6 (200°C).
3. Mélangez la pâte d'amandes avec le jus de citron puis, les abricots coupés en cube, les flocons d'avoine et garnissez les demi-poires.
4. Posez les demi-poires sur les carrés de pâte. Roulez les bords. Piquez 2 raisins secs pour les yeux, 1 raisin de Corinthe pour le museau et les amandes en bâtonnets pour les piquants.
5. Posez les hérissons sur la plaque et faites-les cuire dans le bas du four. Après 10 min, couvrez d'une feuille d'aluminium pour terminer la cuisson.