



CHAUSSENS À LA POIRE ET AUX KINDER CHOCOLAT

kinder LA BARRE
CHOCOLAT

 30 minutes

 0 minutes

INGRÉDIENTS POUR 10 CHAUSSENS

- 2 pâtes feuilletées du commerce
- Kinder Chocolat : 28 grammes (environ 2 barres)
- Poires mûres : 460 grammes
- Sucre : 60 grammes
- Eau : 25 grammes

Portions: 10

Par portion: 131 kcal

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 Pelez, épépinez et coupez les poires en dés.
- 2 Cuisez les poires en ajoutant le sucre dans une casserole à feu moyen jusqu'à épaississement pendant 15 minutes environ en remuant. Réservez au frais pendant 2 heures.
- 3 Détaillez le feuilletage de forme ovale.
- 4 Déposez une petite cuillère de compote et un morceau de Kinder Chocolat sur le feuilletage.
- 5 Avec un pinceau, humidifiez le tour du feuilletage pour ensuite fermer le chausson.
- 6 Avec un jaune d'oeuf, dorez le chausson.
- 7 Avec le dos d'un petit couteau, incisez des lignes de décor et faire 3 petits trous.
- 8 Enfourez les chaussons à 170°C pendant 20 minutes.