

FEUILLETE AU GORGONZOLA ET A LA POIRE

- 8 feuilles de bricks,
- 2 poires,
- 50 g de gorgonzola,
- 20 g de beurre demi-sel,
- 20 g de beurre doux,
- 1 cuillère à soupe de miel,
- 2 cuillères à soupe de chapelure,
- 1 cuillère à soupe de poudre d'amande,
- 1 cuillère à soupe de noix concassées,
- 1 brin de romarin,
- sel.

Peler les poires et les couper en petits dés.

Faire caraméliser le miel dans une poêle.

Ajouter le beurre demi-sel puis les poires. Les faire revenir à feu vif pendant 3 à 4 mn.

Ajouter le romarin et les noix, laisser revenir 1 mn.

Mélanger la chapelure et la poudre d'amandes.

Faire fondre le beurre doux.

Étaler une feuille de brick.

Badigeonner au pinceau le centre de la feuille.

Poser une deuxième feuille de brick, la badigeonner de beurre fondu.

Saupoudrer la chapelure et les amandes en poudre au centre.

Poser dessus des cubes de poire puis des petits morceaux de gorgonzola.

Découper des franges au ciseau en rayon.

Refermer le feuilleté en rabattant les franges sur la garniture, badigeonner de beurre fondu.

Cuire 5 mn à 200° C.