



Recettes pâte à croissant

Chausson aux poires



pour 6 personnes



30 min de préparation



Automne

Ingrédients nécessaires

- | | |
|------|----------------------------|
| 1 | pâte à viennoiseries LEISI |
| 1 | poire |
| 1 cs | de jus de citron |

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Découper la pâte en 6 parts rectangulaires et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Couper la poire en tranches, mélanger avec 1 cs de jus de citron, répartir sur la pâte. Replier les coins de la pâte dessus.
4. Cuire environ 20 min. dans la partie inférieure du four préchauffé à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
5. Conseils: Déposer des morceaux de chocolat sur les rectangles de pâte avant de mettre les tranches de poire ou votre fruit préféré.