

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ✎ 8 feuilles de brick
- ✎ 4 poires
- ✎ 50 g de noisettes concassées
- ✎ 1 cuillère à café de Cannelle en poudre
- ✎ 2 cuillères à soupe de rhum
- ✎ 2 cuillères à soupe de sucre glace
- ✎ 30 g de beurre
- ✎ Glace à la vanille (pour 6 boules de glace, en option)
- ✎ Papier sulfurisé pour la plaque du four



Préparation

- 1- Préchauffer le four 180°C,
- 2- Eplucher les poires, les couper en dés,
- 3- Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle, verser les poires, couvrir et laisser cuire 5 mn,
- 4- Ajouter noisettes, cannelle et 1 cuill à soupe de sucre glace, mélanger augmenter un peu la plaque et cuire encore 5 minutes. Ajouter le rhum et cuire jusqu'à évaporation de l'alcool. Laisser refroidir,
- 5- Etaler 4 feuilles de brick, mettre la moitié du mélange, rouler avec 2 feuilles de brick et rouler ce boudin dans l'autre sens avec les 2 feuilles restantes. Faire de même avec les 4 feuilles de brick restant,
- 6- Faire fondre le beurre restant, badigeonner les 2 boudins ,
- 7- Cuire 25 minutes ,
- 8- Servir tiède, couper chaque boudin en 3, servir avec une boule de glace (en option).

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---