

## 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).

<p><b>Nom :</b> <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Rédacteur</b> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><b>Conformité à la gestion qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--