

Recette de la Couronne d'automne à la poire, au bleu et aux noix

Ingrédients nécessaires pour 8 personnes :

- 1 pâte feuilletée pré-étalée
- 100 g de pancetta en tranches
- 3 poires
- 120 g de fourme d'Ambert
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 cuillères à soupe de cerneaux de noix grossièrement hachés
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- sel et poivre



Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6-7).

Ôtez la croûte du fromage et coupez-le en lamelles. Lavez et épluchez les poires, retirez le cœur et coupez-les en fines tranches.

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Posez un grand bol au centre pour dessiner légèrement un cercle, puis coupez-le en huit parts, en respectant les limites du cercle pour former une couronne avec le bord extérieur.

Tartinez la pâte de moutarde et répartissez la pancetta, les tranches de poire et le fromage uniquement sur la couronne. Ajoutez les noix et poivrez.

Repliez les pointes de chaque part sur la couronne. Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez- en la pâte, puis saupoudrez de graines de pavot et de sel.

Enfournez pour 20 à 25 min.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

