

# Sainte-Maure-de-Touraine et poires en Pithiviers



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : – 1/2 [Ste Maure-de-Touraine](#)

AOC demi sec

– 250 gr de pâte feuilletée

– 2 poires tapées de Rivarenes au Vin de Chinon

– 1 œuf battu pour la dorure

## Préparation

Etaler la pâte feuilletée. Découper 8 cercles de 10 cm de diamètre. Couper le chèvre en 4 rondelles. Couper les poires en deux, puis les vider. Disposer les rondelles de Ste Maure de Touraine sur 4 cercles de feuilletage. Déposer dessus les morceaux de poires tapées de Rivarenes en y ajoutant un peu de jus de vin des poires. Passer la dorure autour des cercles de pâte feuilletée. Refermer chaque portion avec un autre cercle. Bien souder les contours. Passer la dorure sur les pithiviers. Cuire 10 minutes au four à 180°C. Servir chaud. Accompagner avec une salade verte.