

## Poire en hérisson et ses petits cœurs sablés (pour 2 personnes)

### Ingrédients

Pour réaliser cette recette, il vous faut:

- 2 poires mûres
- 1 demi citron jaune
- 100 grammes d'amandes effilées
- le sixième d'un pot de confiture de framboises de nos jardins
- quelques raisins secs
- un rouleau de réglisse
- 30 grammes de sucre semoule



Pour les sablés:

- 70 grammes de farine
- 35 grammes de sucre semoule
- 35 grammes de beurre
- un jaune d'œuf
- les zestes d'un quart de citron non traité
- du sel fin

Temps de préparation :

Commencez par réaliser votre pâte à sablés en mélangeant la farine le sucre, le sel, le zeste de citron et le beurre ramolli.

Puis travaillez ce mélange jusqu'à l'obtention d'un aspect sableux, et ajoutez y le jaune d'œuf. Mélangez à nouveau jusqu'à former une boule, et mettez la à reposer au frigo.

Réalisez maintenant un sirop avec 20cl d'eau, le sucre semoule, et le jus du citron.

Epluchez ensuite les poires, que vous coupez en deux, et enlevez en le cœur.

Puis plongez les 5mn dans le sirop, et égouttez les.

A présent, préchauffez votre four à 180°C.

Prenez la pâte, puis étalez la. Découpez la ensuite avec un emporte pièce en forme de cœur, comme ceci, et disposez les cœurs obtenus sur la toile de cuisson.

Faites cuire durant 12mn.

Pendant ce temps, faites des entailles dans les demi poires puis piquez y les amandes effilées, de cette manière, pour faire les piquants du hérisson.

Réalisez également les yeux et les oreilles avec des raisins secs, et la queue avec un morceau de réglisse.

Après avoir détendu la confiture avec le sirop des poires, il ne vous reste qu'à dresser le hérisson avec la confiture dans une assiette; puis à disposer les petits cœurs sablés autour.

Trucs Astuces : Pour plus de gourmandise, vous pouvez accompagner ces hérissons avec un mélange d'eau et de sirop Pelletier.

Ambiance fête des mères : couleurs acidulées, décors de confiserie, éventuellement des petits cœurs, verres aux couleurs vives.

Prix par personne :

Accord mets / vins :