

Pasté de poires

Pour 6 personnes

5 ou 6 poires
selon leur taille
3 cuillerées à
soupe de miel
Safran
Cannelle
Crème fraîche
1 œuf
Un peu de lait
2 pâtes à tarte

- o Éplucher les poires, les couper en tranches épaisses et les cuire quelques minutes avec un fond d'eau.
- o Égoutter les fruits.
- o Mélanger le liquide au miel et faire réduire, ajouter le safran, éventuellement la cannelle et un peu de crème.
- o Étaler la moitié de la pâte dans le fond d'un plat à tarte, déposer les poires, verser le mélange de miel épicé tiédi.
- o Recouvrir du reste de pâte souder les bords après les avoir humectés.
- o Découper une petite cheminée.
- o Badigeonner le dessus de la pâte avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.
- o Enfourner pour 45 min à four chaud.

Aujourd'hui, on mangera ce plat plutôt en dessert, au Moyen Âge, il accompagne les viandes.

Vms. Saint Monk. (gens)
assemblage : cejages au Vochoones.
connus depuis le XIIe.