

Soupe de poires et myrtilles en croute feuilletée

Pour 2 personnes

2 petites poires

60g de myrtilles

1 orange

2 cuil à café de miel

Coupez l'orange en deux et pressez chaque moitié dans une tasse ou un bol.

Epluchez les poires et coupez-les en morceaux, répartissez-les dans les tasses puis ajoutez les myrtilles et le miel. Réservez au frais.

Étalez la pâte feuilletée et découpez deux disques de pâte d'un diamètre supérieur de 3 cm à celui des tasses. Posez les disques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 30 minutes au frigo.

Battez l'œuf et à l'aide d'un pinceau badigeonnez-en le bord externe des tasses, recouvrez-les ensuite avec la pâte feuilletée en pressant légèrement les bords pour les soudez. Laissez de nouveau reposer 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C.

A la sortie du frigo, badigeonnez la pâte avec l'œuf battu et enfournez à 180°C pendant 30 minutes, laissez tiédir avant de servir.