PIE DI PERE CON PANNA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- farina 200g.,
- burro 100 g,
- 2 cucchiai di zucchero.

Per il ripieno:

- pera tipo Decana 750g.,
- brandy,
- panna fresca 100 ml.,
- zucchero 50g.,
- un albume.

Impastate la farina con lo zucchero e il burro freddo a pezzetti, ottenendo un composto granuloso, quindi unite tanta acqua fredda quanta basta (circa 4 cucchiai) per ricavare una pasta soda e liscia.
Fatela riposare in frigo avvolta in pellicola.
Lavate le pere, levate il torsolo e tagliatele in 8 spicchi; riunitele in una ciotola con lo zucchero, 3 cucchiai di brandy e lasciatele macerare per mezz'ora.
Scolatele dal sugo di macerazione (non buttatelo), e mettetele in una pirofila che le contenga.
Coprite le pere con la pasta stesa facendola aderire bene al bordo, che avrete inumidito Con un goccio di acqua.
Tagliate via la sfoglia eccedente, praticate un foro centrale per la fuoriuscita del vapore e, a piacere, fate delle decorazioni con la pasta avanzata.
Pennellate la superficie del dolce con l'albume appena sbattuto e cuocete la pie in forno a 200° per circa 30 minuti.
Mescolate la panna leggermente montata con il sugo di macerazione delle pere, versatela nel foro praticato sulla superficie del dolce e servitelo caldo.