

SFOGLIATA DI PERE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr di pasta sfoglia surgelata,
- 200 gr di cioccolato amaro,
- 80 gr di burro,
- 4 pere mature,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di latte,
- 2 cucchiaini di rhum,
- 1 bicchiere di moscato,
- 1 tazzina di caffè ristretto.

Fate scongelare la pasta sfoglia.

Accendete il forno a 200 gradi.

Tirate la pasta e ritagliatevi 2 rettangoli, uno un po' più grande dell'altro.

Bucherellateli con una forchetta e trasferiteli sulla placca del forno leggermente inumidita.

Cuocete per 10 minuti circa, finché le sfoglie sono colorite, poi lasciate raffreddare.

Sbucciate le pere, tagliatele in spicchi non troppo sottili e fateli cuocere in una padella con 30 gr di burro, rigirandoli spesso.

Quando cominciano ad ammorbidirsi bagnate con il moscato e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Alla fine gli spicchi devono essere teneri ma non sfatti.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte poi, via dal fuoco, aggiungete il caffè, il rhum, il burro rimasto e i tuorli uno per volta, mescolando bene.

Spalmate la crema, raffreddata, sul rettangolo più grande di pasta sfoglia posato su un piatto da portata, posatevi le pere e completate con il secondo rettangolo di sfoglia. Servite subito.