

PIQUENCHAGNE DE BELLENAVES

Pâte à brioche : recette pour 500 g de farine. Utiliser la pâte à brioche à l'issue de la première pousse, et après repos au froid pendant une heure au moins.

Crème pâtissière : recette pour ¼ litre de lait (1 œuf, 60 g sucre, 22 g poudre à crème, vanille)

50 g de gelée de coings

Sirup pour cuisson des poires : 1 litre d'eau, 200 g de sucre

6 belles poires (idéalement « sucrée vert », sinon autre poire ferme mais facile à cuire)

1 pincée de cannelle

10 cl de crème fraîche

Cuisson des poires :

Eplucher les poires (laisser la queue, laisser les poires entières sans chercher à enlever l'intérieur)

Porter à ébullition eau et sucre, et faire cuire les poires entières (épluchées) dans ce sirup

Egoutter les poires et les couper en travers, au deux tiers de la hauteur ; un morceau avec la queue, et le bas de la poire dont on évide le « trognon » (pépins). Mettre les poires de côté.

Réalisation de la crème de coing :

Réaliser la crème pâtissière et la faire refroidir sur une plaque (protégée par un film)

Une fois froide, travailler la crème au fouet, et incorporer la gelée de coing.

Fabrication du piquenchagne :

Diviser la pâte à brioche (après une première pousse, et une phase de repos au froid), en deux parties (une pour le dessous, une un peu plus grande pour le dessus)

Etaler la première partie, et la déposer sur une plaque à four beurrée

Etendre la crème de coing (sans couvrir 1 à 2 cm au bord)

Mettre la partie inférieure des poires sur la crème de coing. Saupoudrer d'une pincée de cannelle.

Dorer à l'œuf le bord de la pâte

Recouvrir avec l'autre morceau de pâte, préalablement étalé

Bien coller les bords, en appuyant avec le pouce (il faut que le bord du piquenchagne soit bien fermé).

Faire un orifice (une cheminée d'environ 1cm de diamètre) sur le dessus du piquenchagne (au milieu)

Dorer le dessus du piquenchagne à l'œuf, et déposer le dessus des poires, sur le dessus de la pâte, à l'emplacement de la partie inférieure des poires (ce qui reconstitue les poires entières, une partie à l'intérieur, une partie à l'extérieur).

Laisser pousser.

Cuire au four (environ 200 ° pendant au moins 30 mn : le dessus doit être bien dorée, et vérifier avec un couteau que les poires à l'intérieur sont bien cuites)

A la sortie du four, badigeonner au pinceau le dessus du piquenchagne avec de la gelée de coing (un peu chauffée).

Faire couler la crème (liquéfiée en la chauffant légèrement au bain marie) par la cheminée du piquenchagne

Servir chaud, ou froid
