

Thomas Le Prince
producteur de fruits

En Savoie, on cultivait autrefois une variété de poiriers à gros troncs et à petites feuilles rondes, recherchés pour leur bois dans lequel on taillait de beaux meubles de fermes devenus aujourd'hui fort rares.

Leurs fruits s'appelaient les "blessons", poires d'hiver, elles étaient employées pour les traditionnelles rissoles de Noël et de la mi-carêmes ; les anciens les appelaient des "rézules".

Poires à Rissoles Poires Blesson

Ingrédients (pour 8 personnes) :

2 kg de poires Blesson 400 g de sucre cristallisé
½ bâton de cannelle 400 g de pâte feuilletée

Préparation

Eplucher et couper les poires en quartiers (ôter le trognon)
Les mettre dans un faitout avec sucre, cannelle et 40 cl d'eau
Couvrir et laisser cuire pendant 2h pour réduire en compote épaisse
Vers la fin de cuisson remuer de plus en plus souvent
Retirer le couvercle et laisser refroidir.

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur
Y découper des ronds de la taille d'une soucoupe.
Sur une moitié de chaque rond, déposer une cuillerée de compote,
en laissant 5 mm de pâte libre sur le bord. La mouiller au pinceau.
Plier la pâte en deux pour enfermer la compote,
tout en appuyant sur le bord pour souder la pâte

Cuisson

Poser les rissoles sur la plaque à pâtisserie légèrement humidifiée (ou papier sulfurisé)
Badigeonner au pinceau l'extérieur avec de l'œuf battu mélangé avec une cuillerée d'eau
Introduire dans le four préchauffé à 210°C. et laisser cuire 15 minutes.
Poudrer de sucre glace.

Recette
d'Antan

