

Poires cuites

aux épices et à la chantilly



Préparation :
20 minutes

Cuisson :
15 minutes

Portions :
6 personnes

Ingédients :

- 3 poires Williams
- 1 étoile de badiane
- 1 c à s rase de cannelle en poudre
- ½ c à c de gingembre en poudre
- 100 g de sucre de canne
- 10 à 15 cl d'eau
- 20 cl de crème liquide*
- sucre glace
- le jus et le zeste d'1 citron
- 5 spéculoos* ou palets bretons*

1. Laver les poires, les éplucher et les couper en dés.
2. Dans une casserole, faire compoter les poires, les épices, le sucre et l'eau. Vérifier régulièrement la cuisson : les poires doivent rester en morceaux.
3. Réserver au frais.
4. Fouetter la crème liquide, le sucre glace, le jus de citron et le zeste pour préparer la chantilly.
5. Dans chaque verrine, déposer en couches successives poires, chantilly et biscuits concassés. Déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr