POIRES AU LIERRE TERRESTRE ET CRUMBLE AMANDES

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Poires bio	12 pièces
feuilles de lierre terrestre	7 càs
fromage blanc	300 gr
Mascarpone	250 gr
Sucre impalpable	6 càs
Sucre vanillé	3 sachets
Jus de citron	1.50
citron (le zeste de citron bio)	1 pièce
Fleur de sel	1 pincée
farine	200 gr
Beurre	150 gr
Amandes effilées	100 gr
Sucre de canne	125 gr

Préparation

1. Au moins une heure avant de servir : laver et couper les poires en petits carrés. Ajouter le jus de citron, les zestes de citron, le lierre terrestre et un peu de miel si nécessaire. Réserver au frais. Remarque : vous pouvez rajouter du lierre terrestre si vous voulez que son goût soit plus prononcé.

2. Réaliser le crumble : malaxer avec les doigts le beurre ramolli, la farine, le sucre, les amandes et le sel pour obtenir une pâte grossière. Étaler la pâte à crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire à 180°C pendant environ 20 min. Le crumble doit être doré et croustillant.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

3. Mélanger le mascarpone, le fromage blanc, le sucre impalpable et le sucre vanillé. Réservez au frais.

4. Dresser les verrines avant de passer à table. Pour ce faire, déposer au fond des verrines un peu du mélange fromage blanc et mascarpone. Par-dessus disposer les poires et mettre au frais. Au moment de servir, recouvrer de crumble émietté et d'une feuille de lierre pour la déco.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026