



VERRINE AUX POIRES, CREME MASCARPONE, CRUMBLE AUX NOIX



Ingrédients pour 4 verrines : 2 poires, 3 c. à soupe de sucre cassonade, 1 noisette de beurre, 1 c. à soupe de miel, 125gr de mascarpone, 2 c. à soupe de sucre cassonade, 1 oeuf très frais, une pincée de sel. Pour le crumble : 15gr de farine, 15gr de noix finement hachées, 15gr de sucre glace, 15gr de beurre.

Epluchez et taillez les poires en petits dés. Dans une poêle, faites caraméliser les 3 c. à soupe de cassonade, puis ajoutez le beurre, le miel et les poires. Cuisez 5 minutes environ à feu vif, puis égouttez et réservez les poires. Préparez la crème : séparez le jaune du blanc d'oeuf. Montez le blanc en neige avec une pincée de sel. Montez le jaune avec les 2 c. à soupe de cassonade jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux, puis ajoutez le mascarpone, toujours en fouettant, afin d'obtenir une crème homogène. Incorporez ensuite le blanc en neige, en mélangeant délicatement avec une spatule. Transférez la crème dans une poche à douille. Versez une belle cuillerée de poires au fond de chaque verrine, puis répartissez la crème. Couvrez avec le film alimentaire et réservez quelques heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez le crumble au noix en mélangeant tous les ingrédients et en les travaillant avec les doigts : vous devez obtenir un mélange sableux. Versez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes à 160°C. Avant de servir, saupoudrez les verrines de crumble.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.