

Recette de cuisine

Avril 2021

Verrine Poires- spéculoos

Ingrédients pour 6

- 6 spéculoos
- 4 poires au sirop
- 200 g de mascarpone
- 200 g de yaourt nature
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

- Couper les poires en morceaux réguliers
- Fouetter le mascarpone, le yaourt et le sucre vanillé dans un cul-de-poule avec un batteur à main électrique. Goûter et sucrer davantage, si vous le souhaitez.
- Mettre les spéculoos dans un sachet congélation. Fermer le sac et écraser les spéculoos avec un rouleau à pâtisserie.
- Monter les verrines en alternant poires, brisures de spéculoos et crème de yaourt au mascarpone.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Astuces

Pour une recette encore plus simple de verrines poires spéculoos, utiliser du yaourt à la vanille et ajouter un peu moins de sucre vanillé (selon votre goût).

Bon appétit !