

SAVOIE MONT BLANC

Verrine de Poire de Savoie et de potiron aux spéculos

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 15mn. - Temps de cuisson : 30mn.



Ingrédients

- 400 g de potiron
- 200 g de fromage blanc
- 2 Poires de Savoie
- 4 spéculos
- 4 lamelles de Poire de Savoie séchées
- 2 c à s de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 noix de beurre demi-sel

Préparation

Coupez le potiron et les Poires de Savoie en dés. Faites mijoter avec le sucre et la vanille fendue à feu très doux pendant 20 min. Ajoutez un peu d'eau pour éviter que ça n'accroche. Une fois cuits, écrasez le potiron et les poires en compote et laissez refroidir.

Ecrasez les spéculos avec la noix de beurre pour obtenir un crumble. Enfourez 10 min à 200°C.

Dans des verrines, mettez une couche de compote, une couche de fromage blanc, parsemez de crumble de spéculos et décorez avec une lamelle de Poire de Savoie séchée.

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>