

Poires (pêches) poêlées

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 6 poires ou pêches jaunes
- 20 g de cassonade
- 2 branches de romarin
- 15 cl de crème liquide bien froide
- 2 citrons de préférence bio
- 300 g de yaourt à la grecque

Pour réaliser le crumble :

- 35 g de beurre demi-sel
- 50 g de cassonade
- 35 g de flocons d'avoine
- 35 g de flocons de riz



Préparation :

- Laver et sécher les poires (pêches), les peler puis les couper en lamelles épaisses.
- Dans une sauteuse avec la cassonade et le romarin, faire poêler le tout pendant 5 min à feu doux jusqu'à ce que les fruits commencent à dorer. Laisser refroidir et réserver.
- Préparer le crumble. Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec la cassonade et les flocons afin que le mélange soit homogène.
- Enfourner pour 20 min environ jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.
- A la sortie du four, mélanger les flocons à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir.
- Fouetter la crème bien froide en chantilly. Zester et presser les citrons, mélanger le jus et le zeste avec le yaourt puis les incorporer délicatement à la chantilly.

Dressage : Déposer dans une coupelle les préparations en alternant poires, crème, crumble, poires, crème, crumble.