



POIRE SAUTÉE AU GINGEMBRE ET SPÉCULOOS - 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 poires
- 1 c à s de miel liquide
- 10 g de beurre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 8 spéculoos

USTENSILES

- Economie, couteau et planche à découper
- 1 poêle
- 4 verrines

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 5 min

MÉTHODE

Peler les poires et retirer le cœur un peu dur qui contient les pépins. Tailler en petits dés.

Dans une poêle, faire sauter les poires dans un fond de beurre quelques instants avec le miel (les laisser légèrement croquantes). Parfumer de gingembre en poudre.

Verser les poires préparées dans les verrines. Ecraser les biscuits avec une cuillère et les répartir dans les verrines.