

POIRES & CRÈME DE MARRONS

Pour 4 personnes :

400 g fromage blanc (voir moins)

6 poires

3 cuillères à soupe de sucre en
poudre

100 g de crème de marrons

6 à 8 palets bretons

Pèle les poires et coupe les en gros dès. Mettre les poires et le sucre dans une poêle et laisse cuire une quinzaine de minutes à feu doux (les poires doivent être tendres) puis laisse-les refroidir. Émiette les palets bretons. (J'ai remplacé par un crumble maison).

Dépose une couche de biscuits émiettés au fond de chaque verrine. Dépose une couche de poires par-dessus, puis une couche de fromage blanc. Dépose par-dessus une couche de crème de marrons, recouvrir d'une couche de fromage blanc.

Continue avec une deuxième couche de poires puis recouvrir de fromage blanc. Ajoute enfin un peu de crème de marrons .

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment, saupoudre les verrines de biscuits émiettés et décore avec un cube de poire.