



Verrines poire, spéculoos et mascarpone



4 pers



12 mn

Les ingrédients

- 3 poires
- 150 g de mascarpone
- 2 c. à s. de sucre glace
- 8 biscuits spéculoos
- 1 c. à c. de jus de citron

La recette

Etape 1

Couper les poires en petits dés et les arroser de jus de citron.

Etape 2

Écraser grossièrement les spéculoos.

Etape 3

Battre le mascarpone avec le sucre glace.

Etape 4

Monter les verrines : une couche de spéculoos, une couche de poires, une couche de mascarpone.

Etape 5

Répéter et terminer par quelques miettes de spéculoos.

Etape 6

Conserver les verrines au frais et déguster.

