

COMPOTE POIRES AUX CRUMBLES ET KAKIS

COMPOTE POIRES AUX CRUMBLES ET KAKIS, des fruits crus avec des poires mixées, agrémentées de crumble (biscuits à l'orange émiettés), ainsi que des kakis bien mûrs. Une dessert nature de pure douceur !

2 kakis
2 poires
5 cl lait d'amande
1 tasse biscuits à l'orange
1 citron (jus)



🕒 20 minutes
🍴 4 portions



1. Laver et éplucher les poires



2. Trancher les poires et les placer dans un mixeur, ajouter un peu de lait d'amande pour aider au mixage



3. Ajouter à la compote obtenue une tasse de biscuits à l'orange



4. Ajouter un jus de citron pour apporter un peu d'acidulé et mélanger le tout



5. Verser cette compote aux biscuits dans des ramequins, coupes à dessert ou verres. Le crumble de biscuit va ramollir dans la compote et l'épaissir pour lui donner une agréable saveur biscuitée à l'orange



6. Laver, éplucher la peau très fine et trancher les kakis



7. Plonger les tranches de kakis dans la compote de poire biscuitée



8. A consommer frais de préférence