



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M a d e v i s e : V i t e , b e a u e t b o n !*



Crêpes aux poires, glace vanille et coulis de spéculoos



INGREDIENTS : 4 personnes

4 poires
1 càc d épices pour spéculoos
½ citron
150 gr sucre
4 crêpes
4 boules de glace à la vanille
2 càs de pâte de spéculoos
100 ml de crème

PREPARATION :

Eplucher les poires en laissant la queue. Creuser la base pour enlever « la mouche ».

Faire un sirop avec 500 ml d'eau, le sucre et le jus du demi-citron. A ébullition, ajouter les épices à spéculoos et les poires. Laisser frémir une vingtaine de minutes et laisser tiédir les poires dans le sirop. Les égoutter et couper la base de façon à ce qu'elles restent droites.

Préparer le coulis en mélangeant la pâte de spéculoos dans la crème dans une casserole, faire chauffer en mélangeant soigneusement pour bien diluer la pâte. Dans chaque petit pot, déposer une crêpe, ensuite une boule de glace, recouvrir avec la poire et verser le coulis de spéculoos chaud. Servir sans attendre.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>