



Pavlova poires et pain d'épices

Ingrédients

| | |
|---|------------|
| Liqueur de Pain d'Epices Briottet | 1 c à s |
| Mousse de Crème de Cassis de Dijon Briottet | 1 c à s |
| Poire | 1 |
| Beurre | 1 noisette |
| Meringue | 1 |
| Chantilly | 1 c à s |
| Pain d'épices Mulot et Petitjean | Chapelure |

Les étapes

Epluchez puis coupez votre poire en quartiers et faites la revenir dans une noisette de beurre. A la fin de la cuisson, ajoutez notre liqueur de pain d'épices artisanale (ou notre liqueur de Noël).

Dans une coupe individuelle, émiettez en morceaux grossiers votre meringue. Ajoutez les poires tièdes et recouvrez de crème chantilly. Alternez crème chantilly et mousse de crème de cassis.

Soupoudrez de chapelure de pain d'épices (à défaut, du pralin) et dégustez ce dessert plein de gourmandise !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr