PAVLOVA POIRES ET PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

- Poire - 1
- Beurre - 1 noisette
- Meringue - 1
- Chantilly - 1 c à s
- Pain d'épices Mulot et Petitjean - Chapelure

Préparation

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 !

Recette avec la Liqueur de Pain d'Epices ou Liqueur de Noël Briottet, ainsi que la Mousse de Crème de Cassis de Dijon Briottet. Et bien sûr du pain d'épices Mulot et Petitjean ! Ingrédients pour 1 personne.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr