



CRÈME DE POIRE

Cette petite crème express associe les vitamines du fruit cru ainsi que les bienfaits de la purée d'amande.

Ingrédients

Pour 4 parts

- 4 poires fraîches et mûres
- 2 cuillères à soupe de purée d'amande

Temps

⌚ 10 minutes de préparation

Préparation

- Éplucher et couper les poires en gros morceaux.
- Disposer les morceaux dans le bol du mixeur, ajouter la purée d'amande.
- Mixer et c'est déjà prêt pour la dégustation !

Astuce

Si vous souhaitez apporter un peu de gourmandise à cette crème, vous pouvez ajouter des brisures de spéculoos, un peu de pralin sur le dessus ou pourquoi pas du chocolat râpé. À vous de tester différents toppings.

Matériel



1 mixeur