

Verrines poire chocolat, crumble châtaigne noisette

Suite à un problème de gourmandise, la photo de ce délicieux dessert n'a pas pu être prise à temps !



Ingrédients pour 6 personnes :

6 à 8 poires, 60 g de chocolat noir, 100 ml de lait de riz

Pour le crumble : 1 pot à yaourt de farine de riz complet, 1 pot de farine de châtaigne, 1/2 pot de sucre, 1 pincée de sel, un pot de noisettes concassées, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. de purée de noisette, un peu d'eau (de 1/4 à 1/2 pot).

Mettre les poires épluchées et coupées en cubes dans une casserole à fond épais. Ajouter 1 c. à s. d'eau et couvrir et laisser cuire pendant 20 min.

Préparer la pâte. Préchauffer le four à 150 °C. Mélanger les farines, le sucre, le sel. Ajoutez la purée de noisette et l'huile d'olive. Mélanger du bout des doigts. Incorporer les noisettes et peu à peu, des très petites quantités d'eau afin d'obtenir des miettes.

Étaler sur une plaque et enfourner pendant environ 20-25 min.

Avant de servir, dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat avec le lait de riz.

Répartir les poires dans 6 verrines. Recouvrir d'une c. à s. de sauce au chocolat puis de 2 c. à s. de crumble.