

VERRINE POIRE ET CRÈME DE MARRON À LA CHAPELURE DE BRETZELS

Temps de préparation : 30 min.

Nombre de personnes : 6 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 400 g de fromage blanc
- 6 poires
- 3 cs de sucre en poudre
- 100 g de crème de marrons
- 6-8 palets bretons ou autres sablés
- De la chapelure de Bretzels Boehli
- Des Mini-Bretzels Boehli

Préparation :

- Eplucher et évider les poires, puis les couper en petits dés.
- Mettre les poires et le sucre dans une poêle et laisser cuire une quinzaine de minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis laisser refroidir.
- Emietter les palets bretons et les mélanger à la chapelure de Bretzels.
- Déposer une couche du mélange au fond de chaque verrine. Déposer une couche de poires par-dessus, puis une couche de fromage blanc. Enfin, déposer par-dessus une couche de crème de marrons et recouvrir d'une couche de fromage blanc.
- Continuer avec une deuxième couche de poires puis recouvrir de fromage blanc. Ajouter enfin un peu de crème de marrons.

- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
- Avant de servir, saupoudrer les verrines du mélange de biscuits émiettés et de chapelure et décorer avec mini-Bretzel.

Et voilà, il ne reste plus qu'à déguster. Bon appétit !