

# Verrines de poires sautées au gingembre et spéculoos



**Pour 4 personnes**

 **10 minutes**

 **Moins de 5 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**2 poires**

**1 cuillère à soupe de miel**

**10 g de beurre**

**1 pincée de gingembre en poudre**

**8 spéculoos**

**1** - Peler les poires et retirer le cœur un peu dur qui contient les pépins. Tailler en petits dés.

**2** - Dans une poêle, faire sauter les poires dans un fond de beurre quelques instants avec le miel (les laisser légèrement croquantes).

**3** - Parfumer de gingembre en poudre. Verser les poires préparées dans les verrines.

**4** - Écraser les biscuits avec une cuillère et les répartir dans les verrines.

## Variante

Pour une version encore plus rapide et plus « corsée » réaliser la même verrine avec des poires crues et du gingembre frais râpé.

