

SCOUBIDOUS DE POMMES ET POIRES

Diff. 🍏🍏🍏 • 2 pers. • 25mn (hors cuisson)

LES RECETTES FRUITÉES de cyril ROUQUET, finaliste masterchef



INGREDIENTS :

- 1 pomme.
- 1 poire.
- 1 pâte brisée.
- Du miel.
- Du sucre.
- Des pépites de chocolat.
- 2 feuilles de gélatine.



1^{re} étape :

Epluchez la pomme et la poire, découpez les en petits dés, plongez les dans un bain de miel directement dans une poêle bien chaude. Ajoutez du sucre de manière à obtenir un caramel. Puis ajoutez les 2 feuilles de gélatine.

Mélangez le tout et laissez refroidir. Ajoutez les pépites de chocolat.



Versez la préparation dans des petits pots de même format que votre emporte-pièce (indispensable pour couper la pâte). Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.

2^e étape :

Découpez de fines tranches de pâte brisée et réalisez un tressage. Avec un emporte-pièce, découpez des cercles de pâte. Mettez-les au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes.



3^e étape :

Dressez votre dessert. Placez votre scoubidou dans la fond de l'assiette. Démoulez votre petit pot sur la pâte. C'est prêt !



Retrouvez cette recette - et 9 autres - en vidéo sur notre site :

👉 <http://www.tbvergers.fr/fr/nos-recettes-fruitees/>

ou sur notre espace Youtube :

👉 <http://www.youtube.com/user/TBVERGERS?feature=watch>