

**Verrines Pommes/Poires sur Crumble aux Spéculoos et Caramel de Poires**

**Recettes pour 6 grandes verrines :**  
  
- 2 pommes golden  
- 3 poires   
- 4 CS de sucre en poudre  
- 1 CS d'eau froide  
  
- 150g de farine  
- 140g de sucre en poudre  
- 150g de beurre mou  
- 6 spéculoos  
- 2 sachets de sucre vanillé  
  
- 1 CC de jus de citron  
- 3 CS d'eau froide  
- 120g de sucre en poudre  
- 20cl de crème liquide à 18% ou plus  
- 15g de beurre mou  
- 1 poire  
  
Préparation :  
  
Couper les pommes et les poires en gros dés au dessus d'une casserole, pour récupérer le jus  
Dans la casserole, sur feu moyen, faire caraméliser les fruits avec l'eau et le sucre (environ 10 min)  
[](http://storage.canalblog.com/92/56/629159/60850908.jpg)  
Remuer de temps en temps   
Verser la préparation dans 6 grandes verrines  
Réserver  
[](http://storage.canalblog.com/71/71/629159/60851064.jpg)  
  
Dans un saladier, ajouter la farine, le sucre, 1 sachet de sucre vanillé et le beurre coupé en dés  
[](http://storage.canalblog.com/19/52/629159/60851155.jpg)  
Malaxer entre vos mains pour réaliser le crumble (bien écraser le tout)  
[](http://storage.canalblog.com/43/04/629159/60851188.jpg)  
Verser la préparation à la main dans les verrines, sur les fruits  
[](http://storage.canalblog.com/04/07/629159/60851252.jpg)  
Emietter grossièrement les spéculoos et saupoudrer sur les crumbles  
Ajouter le second sachet de sucre vanillé (bien répartir sur les 6 verrines)  
[](http://storage.canalblog.com/37/21/629159/60851295.jpg)  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min  
Placer au frais pendant 30 min  
  
Dans une casserole, réaliser un caramel légèrement ambré avec l'eau, le jus de citron et le sucre  
Pendant ce temps, couper la poire en dés et la mixer  
Hors du feu, ajouter la crème liquide et le beurre  
Bien mélanger  
Remettre quelques instants sur le feu, jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu  
[](http://storage.canalblog.com/51/83/629159/60851544.jpg)  
Hors du feu, ajouter la purée de poire et mélanger  
Réserver pendant 15 min  
  
Sortir les verrines du frigo, verser le caramel dessus  
Placer au frais jusqu'au service  
  
[](http://storage.canalblog.com/21/81/629159/60851602.jpg)