

Verrines de poires, crème d'amande et chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Facile à faire, un dessert 100% végétal, à la fois frais et croquant.

Ingrédients

- 2 poires - mûres
- 80 g de chocolat - noir
- 2 cuillères à soupe d'amande à tartiner - par exemple bjorg
- 200 ml de lait d'amande - par exemple bjorg
- 4 biscuits - amande et flocons d'avoine, par exemple bjorg

Préparation

- 1 Mélangez dans un récipient l'amande à tartiner avec un filet de lait d'amande jusqu'à obtenir une crème.
- 2 Puis, dans une casserole ou au bain marie, faites fondre le chocolat avec le reste du lait d'amande pour obtenir un coulis assez épais. Epluchez les poires et émincez-les.
- 3 Répartissez dans chacune de vos 4 verrines 1 cuillère à soupe de crème d'amande. Posez les poires émincées dessus et versez le chocolat.
- 4 Parsemez de biscuits grossièrement émiettés : c'est prêt !

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

