

# POÊLÉE POMME-POIRE FAÇON GALETTE

 Pour 4 personnes

 Préparation : 15 min

 Cuisson : 15 min



## INGRÉDIENTS

- 4 pommes
- 3 poires
- 20 g de beurre
- 1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille en poudre
- Zeste très fin de citron (facultatif)
- 1 à 2 c. à s. de miel (optionnel)
- 120 g de purée d'amandes blanches
- 20 cl de lait végétal d'amande
- Amandes effilées

## PRÉPARATION

1. Éplucher les fruits et les couper en petits dés réguliers.
2. Faire chauffer une poêle à feu moyen avec le beurre. Ajouter les fruits et la vanille, puis laisser cuire 8 à 10 minutes, en remuant doucement, jusqu'à ce qu'ils soient fondants tout en se tenant.
3. Ajouter le zeste de citron en fin de cuisson si utilisé, puis ajuster la douceur avec le miel si nécessaire.
4. Dans une casserole, mélanger la purée d'amandes, le lait végétal et le miel. Chauffer à feu doux, sans faire bouillir, jusqu'à obtenir une crème lisse et nappante.
5. Faire légèrement griller les amandes effilées à sec dans une poêle.



Florian Bastier