

CRUMBLE DE POIRES ET FLOCONS D'AVOINE AU CAFÉ ENVIVO LUNGO

🕒 20 min

👤 Moyen



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Préchauffez le four à 200°c (thermostat 6)
- Pelez les poires et coupez-les en petits dés
- Cuisez les poires dans une poêle à feu vif avec 30g de beurre et 50g de sucre de canne, jusqu'à ce qu'elles commencent à caraméliser
- Faites couler un Envivo Lungo grâce à votre machine Nespresso
- Ajoutez le café et le whisky à la poêle et laissez réduire 3 à 4 minutes puis réservez
- Placez la farine, le reste du beurre (coupé en morceaux), le sucre brun, le reste de sucre de canne et les flocons d'avoine dans un bol
- Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une ensemble granuleux / crumble
- Placez les poires caramélisées dans un plat et couvrez-les avec le mélange de crumble puis enfournez 40 minutes.
- Servir chaud, accompagné d'un café Envivo Lungo (110ml)

MATÉRIEL

Four
Poêle
Bol
Mixeur Ou Fouet
Plât À Four
Tasse Lungo

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Pour le crumble aux poires et flocons d'avoine

1 Capsule De Café Envivo Lungo

6 À 8 Poires

180 Gr Beurre

150 Gr Farine Complète

100 Gr Sucre Brun

100 Gr Sucre De Canne

150 Gr Flocons D'avoine

Pour le café

6 Capsules De Café Envivo

Lungo

INSPIRATIONS

