



## CRISTALLINES DE POIRES



### **Pour le nombre de tranches que l'on veut :**

Préchauffer le four à 150°

Laver 1 ou 2 poires et les trancher très finement. Si on a une machine à jambon, c'est l'idéal. Les disposer sur une plaque à pâtisserie et les saupoudrer de sucre glace. Attendre qu'il fonde avec l'humidité de la poire et enfourner pour 7 à 8 mn jusqu'à ce que les poires soient un peu dorées. Les laisser un peu refroidir et les réserver jusqu'à l'utilisation. En refroidissant, elles vont durcir et prendre un aspect brillant très agréable à l'œil.

Je vous les montre « en situation », mais vous pouvez laisser parler votre imagination. Pour la mousse au chocolat, chacun a la sienne.

