

# Verrine poire praliné



## Ingrédients :



POIRES AU SIROP



120 gr CHOCOLAT PRALINE



COOKIES



40 gr BEURRE DEMI-SEL



CARMEL BEURRE SALE

## Ustensiles :



COUTEAU



CUILLERE A CAFE



CUILLERE A SOUPE



BOL



MICRO ONDE



VERRINE

## Préparation :

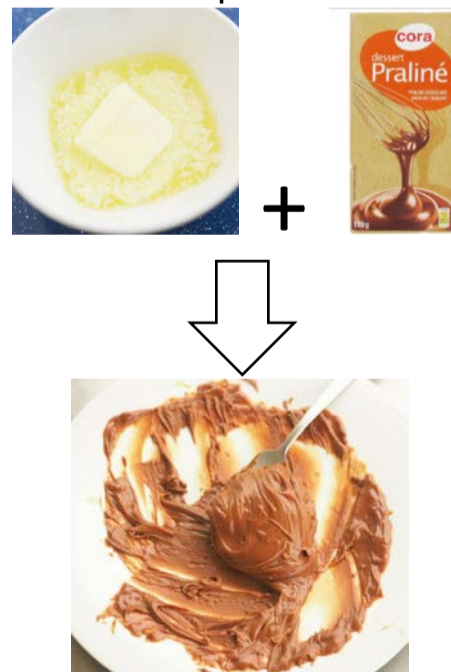
1. Couper ¼ de poire en morceaux.



2. Faire fondre 40 gr de beurre.



3. Mélanger le beurre fondu et le praliné.



4. Ecraser les cookies en miettes.



5. Mettre la poire dans le moule.



6. Ajouter 1 cuillère à café de caramel beurre salé.



7. Mettre une cuillère à soupe de praliné.



8. Compléter la verrine avec les miettes de cookies.

