

Picandou® miel et figue aux poires et spéculoos

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.



Ingrédients

- 12 picandou® Miel & Figue
- 1 poire
- 20 spéculoos

Étapes de la préparation

1. Commencez par laver la poire puis découpez-la en fines tranches.
2. Dans un plat, brisez les spéculoos en petits morceaux.
3. Déposez les Picandou® Miel & Figue dans le plat et appuyez légèrement sur le dessus pour bien coller les morceaux de spéculoos au fromage.
4. Sur le dessus, ajoutez les tranches de poires et un morceau de biscuit spéculoos en guise de décoration.



? **Astuce** : Utilisez des poires en boîte pour éviter qu'elles ne s'oxydent ou trempez-les dans du jus de citron.