

Dessert de poires au mascarpone et au granola

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 poires
75 centigrammes d’eau
200 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de curcuma en poudre
2 bâtons de cannelle
5 clous de girofle
1 feuille de laurier
500 grammes de mascarpone
1 décilitre de sirop d’érable
8 cuillères à soupe de granola (prêt à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les poires, mais laissez les pédoncules. Dans une casserole haute pouvant contenir les 4 poires côte à côte, versez l’eau, le sucre, le curcuma, les bâtons de cannelle, les clous de girofle et la feuille de laurier et portez à ébullition. Ajoutez les poires dans l’eau bouillante et laissez mijoter à découvert pendant 30 minutes. Retirez les poires et réservez-les. Laissez réduire le sirop. Coupez les poires en quartiers et ajoutez-les au sirop. Laissez réduire encore un peu puis retirez les poires du feu pour qu’elles refroidissent légèrement.**

2. **Mélangez le mascarpone et le sirop d’érable. Servez dans 4 assiettes. Dressez les poires sur le mascarpone et garnissez-les de granola.**