



# 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.