Pannacotta café, poires caramélisées et crumble noix



Ingrédients (pour 5/6 personnes):

Panna cotta: 25 cl de crème liquide, 1 tasse de café (j’ai choisi le café "Arômes n°4" de [Carte Noire](https://www.cartenoire.fr/), car il comporte des arômes fruités qui se marient très bien avec la poire), 40 g de sucre, 2 feuilles de gélatine

Crumble: 50 g de farine, 20 g de poudre d’amande, 60 g de beurre pommade, 40 g de sucre, 30 g de noix

3 poires pas très mûres, un peu de beurre et un peu de sucre

Préparation:

Panna cotta:

Faire chauffer la crème, le café et le sucre dans une casserole; hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine réhydratées et essorées, mélanger pour faire fondre.
Verser dans des assiettes creuses ou des ramequins. Laisser prendre pendant au minimum 4 heures.

Crumble aux noix:

Mélanger la farine, la poudre d’amande, le sucre et le beurre pommade. Étaler sur une plaque et cuire au four pendant une dizaine de minutes. A mi-cuisson ajouter les noix concassées et poursuivre jusqu’à coloration.
Faire chauffer une poêle à feu vif avec un peu de beurre. Faire dorer les poires pelées et coupées en petits dés en saupoudrant de sucre pour la caramélisation. Réserver.

Dressage:

Repartir les poires caramélisées sur les Panna cotta prises. Ajouter 2 cuillerées de crumble pour donner un côté croustillant et déguster aussitôt.

*Billet sponsorisé* **www.assiettesgourmandes.fr**