

DESSERT AUX POIRES

- Égoutter les poires au sirop et garder le sirop
- Réaliser une pâte brisée sucrée avec pour 1 pâte : 250 g de farine, 70 g de sucre, 1 pincée de sel, $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique, 8 cl d'huile d'olive, 8 cl d'eau chaude
- Faire cuire à blanc les pâtes
- Une fois les pâtes cuites les briser
- Mettre dans un verre les morceaux de poires
- Chauffer le sirop des poires avec fleurs de sureau et agar agar
- Laisser tiédir avant de verser dans verres
- Mettre au frais
- Au moment du service ajouter les morceaux de gâteau