

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Poire, crumble cru & yahourt



[Magazine #11](#) [Recette facile crumble sans gluten](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **5 minutes**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 1 poire 40 g de flocons de sarrasin
- 40 g de purée de noisettes
- 20 g de sucre Rapadura®
- 1 yaourt (de soja, de coco ou grec)
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.

2. Coupez la poire en deux et placez chaque moitié sur le tamis, face tranchée vers le bas. Faites cuire pendant 5 minutes.
3. Mélangez les flocons de sarrasin avec la purée de noisettes et le sucre afin d'obtenir une texture granuleuse proche de celle d'un crumble. Vous pouvez ajouter une pincée de fleur de sel.
4. Disposez du crumble sur chaque assiette, posez une demi-poire dessus et ajoutez une quenelle de yaourt juste à côté.

Découvrez la toute nouvelle rubrique du magazine 95° : 5 ingrédients en 5 minutes !

Réalisez en 5 minutes de préparation et 5 ingrédients seulement une recette savoureuse qui épatera vos convives ! Retrouvez cette recette de Sabrina dans le [magazine 95° #11](#)

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)