



6 personnes



15 min



5 min

Verrines pomme-poire à la chantilly de pavé d'affinois aux truffes

2 pommes
2 poires
150 g de pavé d'Affinois aux truffes
10 cl de vinaigre balsamique 60 g
30 cl de crème liquide
30 g de miel

Dans une poêle, faites chauffer le miel jusqu'à ce qu'il mousse et déposez les cubes de pommes et poires. Faites colorer 2 min. Déglacez avec le vinaigre balsamique et laissez encore 1 min puis répartissez dans les verrines et réservez au réfrigérateur. écrasez le fromage avec une fourchette dans un récipient. Faites chauffer 10 cl de crème puis versez sur le fromage et bien mélanger. Montez les 20 cl de crème restant en chantilly et incorporez au fromage détendu. Mettez la chantilly au pavé d'affinois dans une poche avec une douille cannelée et répartissez sur les fruits.