



CROUSTILLANT AUX CANNEBERGES ET AUX POIRES

6 poires (Rocha ou autre)
3 tasses de canneberges fraîches
½ tasse de miel
1¼ tasse de flocons d'avoine (gruau)
¼ tasse de farine tout usage
½ tasse cassonade
½ tasse d'amandes tranchées
1/3 tasse de beurre, tempéré

FACULTATIF : CRÈME DE MASCARPONE À LA CANNELLE

2/3 tasse de mascarpone
2/3 tasse de crème 35%
2 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de cannelle

Préchauffer le four à 450 F.

Peler les poires, les couper en quartiers et retirer le cœur.

Dans une casserole, déposer deux des poires en quartiers, les canneberges et le miel. Couvrir et laissez mijoter environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges soient éclatées.

Répartir dans un plat de cuisson de 11X7 pouces avec le reste des poires.

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et les amandes. Ajouter le beurre et l'incorporer avec les doigts ou autre pour obtenir une texture granuleuse.

Répartir le mélange de flocons d'avoine sur les poires et canneberges.

Cuire au four environ 15 minutes jusqu'à ce que le dessus commence à dorer. Laisser tiédir 10 minutes avant de servir.

Fouetter les ingrédients pour faire la crème de mascarpone à la cannelle dans un bol jusqu'à ce que la texture redevienne homogène. Servir la crème de mascarpone fraîche sur le croustillant encore chaud.

Donne 8 portions.