



INGRÉDIENTS

Dessert pour 6 personnes

- 6 grosses poires mûres, par exemple des poires Williams (pour obtenir environ 250g de pulpe)
- 2 cc de jus de citron vert
- 1 dl de vin blanc, par exemple Chardonnay
- 125 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide
- 150 g de crème fraîche fouettée

LA MOUSSE AUX POIRES

avec Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Éplucher les poires et enlever les fibres et pépins, puis les couper en gros cubes.
- 02.** Les mettre dans une casserole. Ajouter 1 cc de jus de citron et environ 1/3 d'eau.
- 03.** Amener à ébullition puis baisser le feu. Couvrir à moitié et laisser cuire environ 15 minutes.
- 04.** Mixer jusqu'à obtenir une purée fine.
- 05.** Remettre à chauffer à feu doux. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à disparition des cristaux. Lorsque que le mélange commence à frémir ajouter les feuilles de gélatine essorées et remuer jusqu'à dissolution complète.
- 06.** Quand la préparation commence à mousser, la mousse est prête.
- 07.** Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.
- 08.** Une fois la crème bien refroidie ajouter délicatement la crème fouettée et 1 cc de jus de citron.

DRESSAGE

- 09.** Façonner des quenelles sur des assiettes ou présenter en verrines.
- 10.** Vous pouvez servir avec du coulis de mûres et des lamelles de poires.



recette de l'émission du
15.11.2024