



LE YAOURT: ESPUMA DE YAOURT, CRUMBLE ET POIRES RÔTIES

Poires rôties

- 4 poires Louise bonne
- 4 cuillères de miel de fleurs

Préchauffer le four à 170 degrés.

Laver, éplucher et couper les poires en quatre. Les disposer dans un plat, étaler le miel sur les quartiers, les saupoudrer de raz el hanout et verser le jus de citron.

- 1 jus de citron
- Epices raz el hanout

Mettre au four pendant 15 minutes.

A la sortie du four, rouler les poires dans le jus de cuisson.

Crumble

- 50 gr. de beurre tempéré
- 50 gr. de cassonade
- 60 gr. de pignons de pin hachés

Mettre tous les éléments dans un saladier et bien malaxer avec les mains.

Étaler la pâte obtenue en petit tas sur une plaque de four munie d'une feuille de cuisson.

- 50 gr. de farine
- 2 pincées de fleur de sel

Mettre à cuire au four, 15 minutes à 170 degrés.

A la sortie du four, concasser le crumble à l'aide d'une spatule.

Espuma de yaourt

- 400gr. de yaourt
- 250gr. de crème liquide

Mettre le yaourt dans un saladier et bien le mélanger de façon à le rendre bien homogène.

Ajouter la crème et le sucre glace, puis bien mélanger,

- 50gr. de sucre glace

verser le tout dans un siphon, bien refermer et gazer une fois.

Bien agiter le siphon avant l'utilisation.



Dressage

Disposer le crumble sur l'assiette, déposer les 4 quartiers de poires dessus et finir avec l'espuma de yaourt.

Décorer avec une feuille de menthe.

Pour plus de gourmandise, ajouter quelques pointes de caramel.

Accord en vin

Cuvée tradition brut, Mauler, Môtiers