



MOUSSE AUX POIRES SAUCE CHOCO

Pour 8 personnes

- 750 g de poires mûres
- 2dl de crème
- 1/2 zeste de citron
- 2c.à s de jus de citron
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 7 feuilles de gélatine

Pour la sauce choco

- 3dl de crème à café
- 200 g de chocolat noir
- 1c.à s d'eau-de-vie de poires

Recette :

1. Couper en dés les poires, ajouter le sucre et le citron + zeste et cuire avec ½ dl d'eau.
2. Passer le tout en purée au mixer.
3. Tremper la gélatine dans l'eau froide et l'égoutter.
4. Dissoudre la gélatine avec 4cs d'eau à feu doux, et l'incorporer à la purée.
5. Fouetter la crème et l'incorporer à la purée avec la vanille.
6. Laisser prendre 4-5 heures au réfrigérateur.

Crème choco :

7. Porter à ébullition la crème à café et y ajouter le chocolat.
8. Ajouter l'eau-de-vie.
9. Laisser refroidir la sauce.

Présentation :

Saupoudrer le bord des assiettes de sucre glace, répartir la sauce, prélever la mousse à l'aide de deux cuillers. Pour le décor carambole, kiwi, feuilles de menthe.....