

DELICES A LA POIRE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour les poires caramélisées

4 poires conférence bien mûres

30 g de sucre semoule

20 g de beurre

Pour la crème vanillée

250 g de mascarpone

2 œufs

50 g de sucre

30 g de sucre vanillé

Pour le coulis de poire à l'amaretto

2 poires conférence mûres

½ citron

2 sachets de sucre vanillé

3 c à s d'amaretto

Pour le biscuit à l'amande

50 g de beurre ramolli

50 g de farine

50 g de sucre glace

50 g de poudre d'amande

Quelques amandes effilées grillées

Pour le coulis :

Éplucher les deux poires et les couper en petits dés. Dans une poêle, les faire cuire avec 3 cuillères à soupe d'eau, le jus de citron, le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elles ramollissent pour les mixer facilement. Mixer avec l'amaretto. Réserver au frais.

Pour les poires caramélisées :

Éplucher, les 4 poires et les couper en dés. Dans une poêle, les faire revenir dans le beurre et le sucre jusqu'à caramélisation

Pour la crème vanillée :

Fouetter les jaunes avec les deux sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer à la crème au mascarpone. Réserver au réfrigérateur.

Pour le biscuit à l'amande :

Tamiser ensemble la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Mélanger avec le beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une boule. Étaler cette pâte sur du papier cuisson et faire cuire 10 minutes à 180 degrés.

Dans chaque verrine, déposer successivement les poires caramélisées, la mousse vanillée, le coulis, le biscuit émietté et les amandes effilées grillées. Servir frais.