

FRAICHEUR DE POIRE A LA VERVEINE ET A LA MENTHE



Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 poires (type conférence)

4 c à s de compote pomme-poire (au rayon frais ou maison)

10 à 5 feuilles de menthe

2 c à s de verveine séchée

50 g de sucre

30 cl d'eau

2 feuilles de gélatine

Déposer 1 cuillère à soupe de compote dans chaque verrine.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Peler et épépiner les poires et les couper en dés.

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à frémissement avec les dés de poire, la verveine et la menthe ciselée et laisser frémir pendant 5 minutes.

Retirer du feu et laisser infuser à couvert 5 minutes.

Ajouter la gélatine bien essorée.

Verser dans les verrines sur la compote.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.