

# MOUSSE DE POIRE ET AMANDE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**4 poires bien mûres  
40 g d'amandes effilées  
2 c à s de purée d'amande  
2 c à s de sucre  
2 g d'agar-agar  
15 cl de crème liquide**

**Eplucher les poires et les couper en quartier.**

**Les mixer avec la purée d'amande, jusqu'à l'obtention d'une purée.**

**Mélanger le sucre et l'agar-agar dans une petite casserole. Délayer à froid avec la crème fraîche. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 1 minute en tournant.**

**Verser le mélange sur les poires et mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.**

**Répartir la mousse dans des ramequins et réserver au frais pendant 1 heure minimum.**

**Au moment de servir, faire griller les amandes à sec dans une poêle et les répartir sur les mousses.**