Crème de poire

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 231.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.703

Les ingrédients

- 3.0 u Poire
- 5.0 cl Jus de citron
- 50.0 gr Fructose
- 100.0 gr mascarpone
- 2.0 gr Agar-agar
- 4.0 u palet breton

Pour réaliser ce dessert choisissez des poires biens mures voire trop mures pour être mangées.

Préparation de l'appareil
Dans un blender découper les poires en cubes verser le jus de citron et le fructose. Mixer le tout 1 à 2 minutes pour obtenir un mélange lisse. Verser l'appareil dans une casserole laisser chauffer à feu moyen, puis ajouter l'agar-agar en veillant à sa bonne répartition. Porter à ébullition 2 min puis réserver dans plat au frais 2 heures pour gélifier.

Préparation de la crème fouettée.
Mettre au congélateur 15 min un récipient haut pour réaliser la crème fouettée, celui-ci doit être bien froid pour réussir la crème.
A l'aide d'un batteur monter le mascarpone en crème fouettée avec un peu de sucre.
Selon la texture de la gelée la repasser au blender pour l'aérée(la gélée doit avoir la texture d'une crème épaisse et pas celle d'un flan ou d'une terrine). Dans un saladier placer la gelée puis incorporer progressivement à la cuillère la crème fouettée.

Préparation des verrines

Dans chaque verrine placer un biscuit puis recouvrir de la préparation.