

Mousse de poires au gingembre

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 198.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 5.654

Les ingrédients

- 3.0 u Poire
- 30.0 cl Creme liquide 30pc
- 30.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cc Gingembre

Préparation des poires

Privilégier des poires en sirop, bien mûres et assez molles.

Mixez les dans un blender.

Ajoutez le sucre et le gingembre, puis ajoutez la crème fraîche.

Réalisation des espuma

Avec un siphon bien froid, mettre la préparation à base de poires. Suivre le manuel d'utilisation du siphon, et répartissez la mousse de poire dans différentes verrines.

Présentation

Servir immédiatement avec quelques morceaux de poires fraîches.