

PAR LE CHEF ALEXANDRE VANAY

MOUSSE POIRE ET SON CARMEL AU BEURRE SALÉ

Ingredients (Pour 4 personnes)

Mousse

3 poires Williams bien mûres

40 g de sucre

3 feuilles de gélatine

1 citron

15 cl de crème à 35%

Caramel

200 g sucre

3 c. à s. d'eau

100 g de beurre salé

20 cl de crème

Preparation:

1. Préparer le caramel au beurre salé. Faire chauffer dans une casserole le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Baisser le feu et ajouter le beurre en morceaux tout en remuant. Ajouter la crème tiède et remuer. Cuire 2-3 minutes. Disposer au fond des verrines, en en conservant un peu pour le dressage final.
2. Éplucher les poires. Les couper en cubes grossiers (réserver une partie en petits cubes).
3. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
4. Sauter les poires avec le sucre et le jus de citron. Mixer puis ajouter la gélatine égouttée. Mettre à refroidir.
5. Fouetter la crème puis incorporer délicatement à la purée de poire. Ajouter les petits cubes de poire.
6. Remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille. Garnir avec le solde du caramel.

