



Mousse poire et réglisse

Catégorie : Desserts

Ingrédients :

poires à chair ferme : 50
crème sucrée vanillée : 3 l
poudre à bavaois neutre : 0,3 kg
sirop de réglisse : 0,15 l
vergeoise : 1,5 kg
eau : 2,5 l
rouleaux de réglisse : 100
sucre de guimauve QS

Coût :	moyen
Difficulté :	moyenne
Saison :	Automne
Type :	Novatrice

La recette :

Laver, éplucher les poires.

Cuire les poires dans le sirop confectionné avec l'eau et la vergeoise.

Après cuisson, mixer les poires.

Incorporer la poudre à bavaois et le sirop de réglisse.

Monter une chantilly puis l'incorporer au mélange précédent.

Mettre en moule et passer en cellule de refroidissement.

Présenter votre assiette en disposant la mousse de poire, le rouleau de réglisse et un trait de sirop de réglisse.

Saupoudrer de sucre de guimauve.