

Velouté de poires à la vanille et ses chips de poire

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 belles poires bien fermes type conférence

4 poires bien mûres type williams (j'ai pris des comices)

Le jus d'1 citron jaune

Le jus d'1 orange

2 c à s de miel d'acacia (j'ai mis du mille fleurs)

10 cl de crème liquide

1/2 gousse de vanille

Préchauffer le four à 130°. Laver une poire ferme et la couper en très fines rondelles en laissant la peau et le coeur (avec une mandoline c'est l'idéal). Déposer les fines tranches obtenues sur une feuille de papier sulfurisé et laisser cuire 15 mn de chaque côté. Quand les chips sont colorées les laisser refroidir et les conserver dans une boîte métallique pour qu'elles restent croquantes.

Chauffer la crème liquide à feu doux avec la gousse de vanille fendue en 2 et laisser infuser 10 mn, filtrer et laisser refroidir.

Mixer les poires mûres pelées et épépinées avec le jus d'orange et le miel. Ajouter la moitié du jus de citron et la crème vanillée froide. Fouetter légèrement et garder au frais. Peler la dernière poire ferme, enlever le coeur et la couper en petits dés. Arroser avec le reste de jus de citron.

Au moment du service répartir le velouté dans des coupes, ajouter des dés de poires sur le dessus, pour finir décorer avec des chips de poire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>