

Mousse légère aux poires



Pour 3 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2-3 minutes

Repos : 1 heure minimum

- 2 poires
- 1 blanc d'oeuf
- 2 feuilles de gélatine
- Jus d'1/2 citron
- 1 c à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Lavez et épluchez les poires. Coupez-les en petits morceaux.

Mettez-les dans le bol d'un blender ou robot avec le jus de citron pour éviter que les poires noircissent. Ajoutez le sucre.

Mixez pour obtenir une purée fine.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Dans une casserole, faites chauffer deux cuillères à soupe de purée et le sucre vanillé. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées et laissez-les fondre doucement en remuant. Versez dans la purée froide.

Battez le blanc en neige ferme. Incorporez-le délicatement dans la purée avec une spatule en mélangeant de bas en haut.

Versez dans des verres ou le contenant de votre choix.

Réfrigérez pendant minimum 1 heure.

Décorez éventuellement avec des paillettes de chocolat ou saupoudrez de cacao.