



**Soupe:**

6 poires, 60 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille

2 graines de cardamome verte, 1 clou de girofle, 1 cac de cannelle en poudre,

Couper les poires en quatre et retirer le trognon

Les mettre dans le bol du thermomix ou dans une casserole avec 60 cl d'eau, le sucre, la vanille fendue en deux, le clou de girofle, la cardamome et la cannelle.

Cuire environ 30 mn température 80 vitesse cuillère

A l'arrêt, retirer la vanille, le clou de girofle et la cardamome des poires et mixer pour obtenir un velouté, servir glacé accompagné de financiers, j'ai préféré faire les petits cakes. (recette [ici](#))

la veille, j'avais prélevé un peu de soupe que j'ai congelé et le jour même, j'ai mixé dans le thermomix pour en faire des quenelles



Imprimer la recette