



MOUSSE CARAMEL, CROUSTILLANTS AU CHUTNEY DE POIRES

Ingrédients pour 4 personnes :

pour la mousse caramel : 120 grs de sucre, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 20 grs de beurre demi-sel, 75 grs de crème fraîche liquide + 200 grs de crème fouettée, qq pistaches concassées

pour les croustillants aux poires : 4 feuilles de pâte à filo (à défaut feuilles de brick), 50 grs de beurre demi-sel, 80 grs de sucre, 25 grs de raisins secs, un peu de zeste d'orange et de citron

La mousse : Cuire le sucre dans une casserole à fond épais jusqu'à consistance d'un caramel blond. Hors du feu ajouter le beurre puis la crème fraîche liquide (prenez la précaution de la chauffer un peu avant de l'ajouter au caramel, cela évitera un trop grand choc thermique et la formation d'un bloc de caramel au fond de la casserole, si toutefois cela se produisait, armez vous de patience et mélangez pour faire fondre). Ajouter les graines de vanille, laisser tiédir puis incorporer la crème fouettée. Verser dans des verres et décorer de pistache concassées ou de graines de vanille. Réserver au frais.

Les croustillants : Peler les poires, les couper en petits dés. Faire chauffer 30 grs de beurre, ajouter 50 grs de sucre, les poires, les raisins secs et les zestes, mélanger et laisser compoter une dizaine de minutes. Refroidir dans une assiette. Faire fondre le reste du beurre restant, découper Chaque feuille de pâte à filo en 4 rectangles de largeur identique, (10 à 12 cm de largeur sur toute la hauteur de la feuille), on obtient 24 rectangles. A l'aide d'un pinceau, beurrer chaque rectangle et les superposer 3 par 3. (Si vous utilisez les feuilles de brick il faudra 8 feuilles que vous beurrerez et plierez en deux). Placer un peu de chutney aux poires au début de chaque rectangle et rouler en forme de cigare en rabattant les côtés à l'intérieur. Beurrer de nouveau légèrement l'extérieur de chaque "cigare" et placer sur une plaque allant au four. Cuire 10 mn à 180°.

Servir la mousse avec les croustillants froids ou tièdes. On peut disposer les croustillants au dessus des mousses ou encore les disposer à plat dans l'assiette et servir au dessus une boule de glace caramel au beurre salé.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com