

Verrines aux fruits

Entremets végétal poire vanille



2h16

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

1 min

CUISON

2h

REPOS

91

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les entremets poire vanille

400 ml **Lait de riz**
100 g **Poire**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
4 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Poire**

Étape 1

Préparation des poires

- 1 Couper les poires en morceaux.
- 2 Fendre une gousse de vanille en deux dans la longueur, gratter les grains et les déposer sur les poires.
- 3 Il est aussi possible d'utiliser de la vanille en poudre ou de l'extrait de vanille.

Étape 2

Cuisson de l'agar agar

- 1 Verser la moitié du lait de riz dans une casserole. Ajouter l'agar agar, mélanger et mettre sur feu vif.
- 2 Une fois le liquide à ébullition, continuer la cuisson pendant 30 secondes tout en fouettant.
- 3 Puis stopper la cuisson et verser le lait bouillant dans le reste de lait froid. Mélanger.
- 4 Laver tout de suite la casserole, avant que l'agar agar ne colle au fond.

Étape 3

Préparation des verrines

- 1** Verser le lait à l'agar agar dans un blender. Ajouter les poires à la vanille.
- 2** Fermer et mixer assez fort pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que la poire soit bien lisse.
- 3** Verser la préparation dans des verrines. Réserver au réfrigérateur pendant deux heures.

Étape 4

Dressage

- 1** A l'aide d'un couteau éminceur, couper une partie des poires en grandes lanières, l'autre en petits cubes.
- 2** Sortir les verrines du réfrigérateur, les disposer sur les assiettes. Décorer de lanières et de cubes de poires. Servir.