Melle Pigut

Verrines aux fruits

Entremets végétal poire vanille

2h16	15 min	1 min	2h	91
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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.