

CRÈME DE POIRE À LA PURÉE DE NOISETTE



Préparation : 4h de trempage, 10' de préparation et 1 h de réfrigération

Matériel : 1 casserole, 1 blender, verrines

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de poires bien mûres et goûteuses
- 20 cl de lait végétal (amandes ou noisettes)
- 100 g de noix de cajou trempées dans l'eau depuis au moins 4h
- 50 g de dattes
- 1 cc d'agar agar
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 pointe de poudre de vanille

Nappage (facultatif)

- 4 cs de purée de noisette à sucrer selon son goût
- des noisettes concassées

Préparation

- 1- chauffez le lait avec l'agar-agar et remuez jusqu'à ébullition
- 2- pelez les poires, coupez-les en 2 et évidez le cœur
- 3- coupez-les en morceaux et citronnez-les
- 4- versez dans le bol d'un blender : les poires, avec le lait, les noix de cajou rincées, les dattes et la vanille. Mixez 1 minute à pleine puissance
- 5- versez dans des verrines et mettez au frais au moins 1h avant de servir avec la purée de noisette sucrée préalablement diluée dans un peu d'eau tiède