

# MOUSSE DE POIRES

## INGREDIENTS :

2 poires bien mûres  
1/2 citron  
15 cl de crème liquide  
20 g de sucre  
2 gouttes d'extrait de vanille (**un sachet de sucre vanillé car l'extrait est très fortement alcoolisé !!**)  
2 c à soupe d'amandes effilées



## PREPARATION :

Placez un saladier au réfrigérateur plusieurs heures avant la préparation de ce dessert

Pressez le demi-citron

Epluchez les poires, coupez les en morceaux, citronnez les pour qu'elles ne noircissent pas (**on a rajouté le demi-citron et comme ça faisait trop on a bien égoutté les poires ensuite**)

Mixez-les avec le sucre et l'extrait de vanille (**sucre vanillé**)

Fouettez la crème liquide au batteur jusqu'à ce qu'elle ait pris la consistance d'une chantilly

Incorporez-la aux poires mixées

Répartissez dans deux coupelles et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum

Faites griller les amandes effilées dans une poêle à revêtement antiadhésif

Parsemez-en les coupelles avant de servir

**Source :** Héloïse Martel "Le petit livre de Recettes pour deux" des éditions First



<http://katarinetta.canalblog.com/>