

VELOUTÉ DE POIRE ET SA CHANTILLY VANILLÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn



Ingrédients

Velouté

6 poires
1 gousse de vanille
3 étoiles de badiane
100 ml de crème liquide légère
2 cuillères à café de cannelle en poudre
80 g de sucre roux
60 ml d'eau

Chantilly

300 ml de crème entière
3 sachets de sucre vanillé

4 cuillères à café d'amande effilée

Laver, équeuter et éplucher les poires. Les couper en morceaux en prenant soin de bien retirer le cœur et les pépins.

Dans une grande casserole, mettre l'eau, les poires, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, la badiane et la cannelle. Cuire à feu moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que les poires soient bien fondantes. Ajouter en fin de cuisson la crème liquide, mélanger et laisser cuire 5 mn à feu doux. Enlever la gousse de vanille, puis mixer le tout au mixeur plongeant.

Dans la cuve du robot bien froide, mettre la crème, la fouetter 3 mn puis ajouter le sucre vanillé, fouetter à nouveau jusqu'à obtenir une belle chantilly bien ferme.

Dans une poêle bien chaude, torréfier quelques minutes les amandes effilées.

Servir le velouté de poire tiède dans des bols avec la chantilly, une étoile de badiane et quelques amandes effilées torréfiées en décoration.

Astuce : vous pouvez faire une variante de velouté avec des pommes, de l'amande amère et des amandes effilées.