



## Crème de poire vanillée à l'agar agar

Préparation : 20 minutes

### **Pour 4 personnes (moule silicone de 22 cm de diamètre) :**

- 1 poire + 1/2 au sirop (en boîte ou faites maison, voir ci-dessous)
- 250 ml de sirop de poire
- 200 ml de crème entière liquide froide
- 1,5 càc d'agar agar en poudre

### **Pour faire vos propres poires au sirop ( 7 poires) :**

Mettre 900 ml d'eau à bouillir avec 250g de sucre et le zeste d'un citron bio. Pendant ce temps, peler, épépiner et couper les poires en 4. Plonger les fruits dans le sirop frémissant et faire pocher environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les poires soient tendres. Ajouter 2 càs d'extrait de vanille liquide.

Laisser les poires refroidir dans leur jus.

### **La crème :**

Dans une petite casserole, faire tomber en pluie la poudre d'agar agar dans les 250 ml de sirop tout en fouettant. Porter à ébullition. Compter 20 secondes à partir de l'ébullition et retirer du feu. Bien mélanger.

Préparer la suite pendant que le sirop tiédir.

Verser les 200ml de crème liquide dans un blender. Mettre en marche et arrêter dès que les couteaux tournent dans le vide (lorsque la crème s'épaissit et se colle aux parois du blender).

Ajouter les poires et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Lorsque la température du sirop est aux environs de 40° (si vous n'avez pas de thermomètre, lorsque vous ne vous brûlez plus les doigts, c'est ok!), l'ajouter au mélange précédant et mixer 2 secondes.

Verser immédiatement dans le moule car la crème prend très vite en raison de la baisse brutale de température.

Laisser au frais 3 heures minimum.