



Poires pochées et espuma de fromage blanc

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 1 bouteille de vin blanc sec (33 cl)
- 100 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 4 graines de cardamome
- 1 morceau de gingembre
- 4 étoiles de badiane
- 1 càc de baies roses
- Jus d'1/2 citron
- 150 gr de fromage blanc
- 150ml de lait
- 4 feuilles de gélatine
- Jus et zeste d'un demi citron
- 4 c à c de sucre

Préparation

- Faites chauffer le vin dans un poêlon avec le sucre et les épices et laissez frémir durant 15 minutes.
- Épluchez les poires. Enlevez le cœur et les pépins avec un vide pomme.
- Cuisez les poires dans le sirop aux épices 30 minutes sur feu doux à couvert.

- Égouttez les poires et faites réduire encore le sirop filtré.
- Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide
- Faire chauffer le lait dans un poêlon.
- Essorez la gélatine et dissolvez-la dans le lait chaud. Ajoutez le sucre.
- Mélangez le fromage blanc, le lait et le jus de citron.
- Versez dans le siphon, refermez et laissez refroidir au réfrigérateur.
- Dressez les poires sur une assiette. Farcissez-les avec l'espuma de fromage blanc, nappez de sirop aux épices, râpez quelques zestes de citron.