POIRES À LA CRÈME DE VANILLE ET À LA MOUSSE DE MONTASIO



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)
Portata: Dolce
Tempo di preparazione: Mezz'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 poires
- 2 clous de girofle

Pour la mousse

- Montasio Mezzano (demi-vieux)
- 3 poires cuites (300 g)
- 350 g de crème fouettée
- un demi citron

Pour la sauce

- 500 g de crème pâtissière

- 300 g de jus de cuisson des poires

Descrizione:

Faites cuire 6 poires dans un litre d'eau avec 500 g de sucre et les clous de girofle. Retirez-les du feu « al dente » et laissez-les refroidir dans leur propre eau. Pour la mousse : mixez le Montasio et les poires avec un peu de jus citron ; retirez le tout du mixeur et ajoutez lentement la crème fouettée ; puis placez la crème obtenue au réfrigérateur. Pour la sauce, mélangez tout simplement la crème pâtissière et le jus de cuisson des poires.