

---

## LA POMME POIRE DE CHAUDRONNETTE

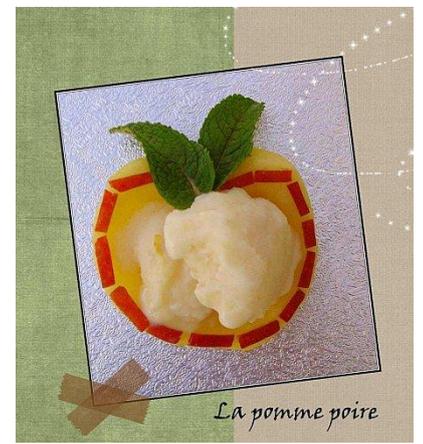
---

Un dessert tout léger et frais à souhait grâce à une glace crémeuse à la poire mais...sans crème.

---

### Ingrédients pour 6 personnes

- \* 3 belles pommes rouges
  - \* 4 poires bien mûres
  - \* 2 yaourts nature au soja
  - \* 1 sachet de sucre vanillé
  - \* 2 feuilles de menthe pour la décoration
- 



### Pour la glace

- \* Préparer les poires, éplucher, couper en petits morceaux et mettre dans une casserole. Ajouter le sucre vanillé.
- \* Faire compoter jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé.
- \* Passer le tout au mixeur.
- \* Laisser reposer la compote de poire au frais.
- \* Lorsque la compote de poire est bien froide la mélanger avec deux yaourts natures de soja.
- \* Mettre en sorbetière et la faire tourner 30mn.
- \* Laisser reposer la glace encore 30 mn au moins au congélateur avant le dressage.

### Préparer la pomme

- \* Couper les pommes en deux.
- \* Retirer le trognons à l'aide d'un économe et creuser un peu la pomme.
- \* Peler ensuite les pommes mais conserver la peau pour la décoration.
- \* Placer les moitiés de pommes dans un plat allant au micro-ondes et couvrir.
- \* Faire cuire puissance maximale, pendant 3 à 4mn.
- \* Laisser refroidir.

### Passer au dressage

- \* Placer la demie pomme sur une assiette.
  - \* Découper les peaux de la pomme en toutes petites bandes pour les placer sur le pourtour des pommes.
  - \* Garnir avec la glace à la poire.
  - \* Disposer les deux feuilles de menthe.
- 

Un joli dessert qui peut être préparé à l'avance et dressé au dernier moment.