
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.