

L'épicerie de bruno

Mousse de poires au cumin

Marché pour 4 personnes

2 poires bien mûres, 20cl de crème fraîche, 4 blancs d'oeufs

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à soupe de graines de cumin, 1 cuillère à café de cumin en poudre

La Recette

Peler les poires, enlever les pépins, réduire en purée au mixer.

Fouetter la crème fraîche en chantilly, sucrer avec la moitié du sucre, mélanger avec la purée de poires.

Battre les blancs en neige avec la moitié du sucre restant.

Incorporer la poudre de cumin.

Mélanger délicatement les poires réduites en purée et les blancs battus.

Faites chauffer à sec dans une poêle chaude 15 à 20 secondes les graines de cumin afin d'exhaler leurs arômes (éviter de les faire griller).

Mettre dans des coupes la mousse, décorer avec les graines de cumin torréfiées.