

# Mousse de poires au gingembre

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 198.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 5.654

## Les ingrédients

- 3.0 u Poire
- 30.0 cl Creme liquide 30pc
- 30.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cc Gingembre

## Préparation des poires

Privilégier des poires en sirop, bien mûres et assez molles.

Mixez les dans un blender.

Ajoutez le sucre et le gingembre, puis ajoutez la crème fraîche.

## Réalisation des espuma

Avec un siphon bien froid, mettre la préparation à base de poires. Suivre le manuel d'utilisation du siphon, et répartissez la mousse de poire dans différentes verrines.

## Présentation

Servir immédiatement avec quelques morceaux de poires fraîches.