

Mousse poire au Bleu d'Auvergne



LÉONCE BLANC PURÉE DE POIRE



Poche
1 kg





Les ingrédients

 Purée de poire Léonce Blanc	600 g
Gélatine feuille qualité Or - 200 Bloom	12 g
Bleu d'Auvergne	200 g
Crème fleurette 35 % de MG	1 litre
Poivre	
Noix de muscade	

Pour la décoration :

Quartiers de poire
Bleu d'Auvergne

COUPER le Bleu d'Auvergne en petits morceaux. Le faire fondre dans 350 ml de crème chaude (sans dépasser 75°C). **MIXER**.

AJOUTER le reste de la crème (650 ml). **RÉSERVER** au frais pour 4 heures minimum.

Après 4 heures de repos, **MONTER** la crème au Bleu au batteur, **RÉSERVER** au frais.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

CHAUFFER 1/3 de la purée de poire, sans dépasser 75°C, y faire fondre la gélatine.

Dans un cul de poule **MÉLANGER** l'appareil purée et gélatine au reste de purée.

INCORPORER au fouet 1/4 de la crème au Bleu, puis **AJOUTER** le reste de crème au Bleu, en mélangeant délicatement à l'aide d'une Maryse.

Dresser de suite en verrine, à l'aide d'une poche jetable.
Décorer d'une lamelle de poire avec la peau, légèrement citronnée
et d'une petite lamelle de fromage bleu.

