



Catégorie
Adulte
Amateurs de
+ de 13 ans

Chicorêva

de Cindy
de Desvres



Ingrédients :

Oeufs
Sucre
Vanille
Crème liquide
Chicorée
Sucre glace
Mascarpone

Poires
Chocolat
Citron
Cannelle
Badiane
Citron
Eau

Chicorêva

de Cindy



La recette

- Meringue Suisse :

Mettre le blanc d'œuf avec le sucre à cuire au bain marie à 55°C, Retirer du feu et mettre à fouetter (Ajouter la chicorée) jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

- Chantilly Mascarpone :

Mettre la crème, le mascarpone, le sucre glace et la chicorée, fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne chantilly.

- Poires pochées :

Faire un sirop, porter à ébullition, mettre les poires et les faire cuire à frémissement pendant 25/30mn

Bonne dégustation !