

Salades et soupes de fruits

Salade de poires à la vanille


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

174

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
salade de poires**
1 Poire
1 Poire

 3 c. à soupe **Huile de
noisette**

 3 c. à soupe **Sucre roux**
1 Gousse(s) de vanille

 1 c. à café **Eau de vie**
1 Noisette(s) entière(s)
Étape 1

Préparation des poires

- 1 Peler les poires à l'aide d'un économe. Les couper en quartiers avec un couteau d'office.
- 2 Retirer le trognon puis couper des dés réguliers avec le couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Assaisonner les poires d'huile de noisette, de sucre de canne et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Verser l'eau de vie de poire.
- 4 Fendre une gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur puis avec un couteau d'office, gratter les graines et les incorporer dans le saladier.
- 5 Bien mélanger avec la cuillère à soupe pour délier les graines collées entre elles.

Étape 2

Dressage

- 1 Répartir la salade de poires dans des ramequins.
- 2 Agrémenter le tout de quelques noisettes concassées au couteau éminceur.
- 3 Ajouter la gousse de vanille coupé en deux sur le dessus du ramequin pour décorer. Servir.