

SOUPE DE POIRES AU PAIN D'ÉPICES

Eplucher et Enlever les Pépins des Paires
les faire cuire 10 minutes.

Mixer les Paires cuites (sans leur Jus)

Par obtenir une compote fluide mais pas
trop liquide

Ajoutez la crème anglaise, la cornelle et
la vanille, réservez au frais 2 h.

Avant de servir faire revenir le Pain
d'épice dans 1 poêle, préalablement coupé
en dés

Versez la Soupe de Paires dans vos contenants
Parsemez les dés de Pain d'Épice dessous
avant de servir.

ingrédients Par 8 Pers.

1 Kg de POIRES

1/2 L de crème Anglaise

4 tranches de Pain d'Épice

1 c. café de cornelle

1 Pincée de Vanille en Poudre