



Glace aux läckerlis et poires au cassis

🕒 Mise en place et préparation: env. 35 min

❄️ Congeler: env. 3 h

Ingrédients

pour 4 personnes

120 g de läckerlis de Bâle, en morceaux
1 c.s. de gelée de coing
1 dl d'eau, bouillante

2 jaunes d'œufs frais
2 c.s. de sucre
2 c.s. d'eau
0.5 c.s. de jus de citron
1.5 dl de crème entière

2 c.s. de sucre
0.5 c.c. de jus de citron
1 dl de jus de cassis
2 poires, en quartiers

2 läckerlis de Bâle, en petits dés

Comment c'est fait:

1. Mettre les läckerlis et la gelée dans un bol, verser l'eau bouillante dessus, laisser reposer à couvert env. 5 min, lisser.
2. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol à parois minces. Fouetter avec les fouets du batteur électrique au-dessus d'un bain-marie juste au-dessus du point d'ébullition, jusqu'à ce que la masse blanchisse et soit crémeuse. Retirer le bol du bain-marie. Incorporer la masse aux läckerlis par portions, remuer jusqu'à ce que la masse refroidisse. Incorporer le jus de citron. Fouetter la crème en chantilly, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Répartir la masse aux läckerlis dans les verres, congeler à couvert env. 3 heures.
3. Porter à ébullition le sucre avec le jus de citron et le jus de cassis, ajouter les poires, laisser cuire sur feu doux env. 8 minutes, réserver à couvert.
4. Retirer le parfait du congélateur env. 15 min avant de servir. Répartir les poires dessus, parsemer avec les läckerlis.

Moule: pour 4 verres d'env. 1,5 dl

Suggestions Betty Bossi: remplacer les poires par des pruneaux. Remplacer les läckerlis de Bâle par des pains d'épices. Préparer les poires un jour à l'avance, laisser refroidir, mettre au réfrigérateur à couvert, elles deviennent encore plus rouges ainsi.

Suggestion Miele: mettre les poires avec le sucre, le jus de citron et de cassis dans un sachet sous vide, sceller sous vide. Cuire les poires env. 30 min à 80° C dans le four à vapeur, laisser tiédir un peu.