



Mes recettes avec les poires

Je m'appelle :

J'aime



Poire Comice



Poire Conférence



Poire Beurré Hardy



Mousse poire/chèvre



Compote de poires



Gâteau yaourt aux poires



J'apprendrai
à aimer

Mousse de poires au chèvre

Pour une personne



25 g de fromage de chèvre frais
(Petit Billy, Rocamadour peu affiné...)



50 g de fromage
blanc



1 quart de poire bien mûre

Etapes de préparation

- 1 Epluchez et épépinez le quart de poire et coupez-le en dés. Versez-les dans le bol du mixeur avec le fromage de chèvre et le fromage blanc.
- 2 Mixez quelques secondes jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- 3 Versez la crème dans un verre et servez éventuellement accompagné de pain ou de crudités. Cette crème peut servir d'initiation au goût (encore discret) du fromage de chèvre.



Compote de poires

Pour 4 personnes



1kg de poires
à cuire



50g de sucre
en poudre



50g de beurre



2 bâtons de cannelle
+ 1 cuillère à café de
cannelle en poudre

Etapes de préparation

- 1 Pelez et enlevez les pépins des poires. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole avec le beurre et le sucre en poudre. Faites revenir le tout environ 5 min sur feu vif.
- 2 Ajoutez alors les bâtons de cannelle. Laissez cuire 15 min à couvert sur feu doux. Au terme de la cuisson, veillez à retirer la cannelle.
- 3 Écrasez les poires avec une fourchette pour les réduire en compote. Répartissez cette compote dans des coupes et saupoudrez de cannelle en poudre. Servez chaud ou tiède.



Gâteau Yaourt à la poire

Pour 6 personnes



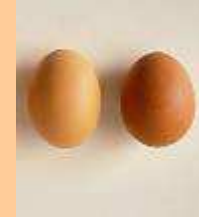
Une compote
de poires
ou 4-5 poires



1 pot de
yaourt



2 pots de farine
1 pot de sucre
½ pot d'huile



2 Œufs



1/2 Sachet de
levure

Etapes de préparation

1 Mélangez les œufs entiers avec l'huile, la farine, le sucre, la levure.

2 Ajoutez la compote de poires ou les poires coupées en morceaux et bien mélanger.

3 Faites cuire 40 minutes à 160° C. Vérifiez la cuisson avec un couteau et prolongez si besoin

Vos enfants apprécieront aussi d'autres fruits (pommes, bananes).

