

# Fourme d'Ambert en mousse sur lit de poires au vin



Catégorie

Dessert



Personnes

8 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



## Ingrédients

- [Fourme d'Ambert](#) : 100g
- Feuille de Gélatine : 2 f
- Crème liquide : 300g
- Sucre : 50g
- Vin Rouge d'Auvergne : 1 L
- Sucre : 200g
- Poire Conférence ou William : 4p
- Cannelle : 1 bâton
- Poivre Sechouan : 10grains
- Anis étoilé : 1
- 4 épices : 1pincée
- Orange : 1
- Thé earl grey : 1 sachet
- Coriandre : 1 dizaine de Grains

## Préparation

La veille :

Mettre le vin à bouillir et incorporer les épices, le sucre, le thé et l'orange dont vous prélèverez le zeste, puis à ébullition flambez.

Pendant ce temps, épluchez vos poires, coupez les en deux, épépinez les et mettez les à cuire dès la fin du Flambage.

Laissez cuire 5 Minutes environ suivant la maturité de vos Poires, puis laissez refroidir vos Poires dans le Vin.

Le Lendemain :

Mettre la Gélatine à tremper dans de l'eau bien froide, pendant ce temps, montez votre crème en chantilly avec les 50g de sucre mais pas trop ferme qu'elle reste onctueuse et mettez votre crème fouettée au frais.

Mettez votre fourme d'Ambert à Fondre doucement et une fois chaude incorporer la gélatine que vous aurez pris soin de bien égoutter.

Laisser Tiédir et incorporer 1/3 de votre Crème Fouettée au fouet, puis incorporez les 2 derniers tiers à la spatule.

Egouttez vos Poires et taillez les en petits cubes, garnissez vos poires pochées dans le fond de 8 beaux verres,

Mettre un peu de sirop de vin aux épices dans le fond puis mettez harmonieusement votre mousse de Fourme d'Ambert et laissez prendre au frais 2h au Frigo.

En décoration mettez un petit morceau de Fourme d'Ambert et quelque Fruits Rouges. Bonne dégustation.