

# Panacotta poires-vanille

Une recette inspirée de [La cuisine de Bernard](#)



## -Shopping : pour 12 petites verrines

- 600 g de crème liquide entière
- 6 g de gélatine
- une gousse de vanille pour la panacotta + une moitié pour les poires
- 2 poires (250 g de chair en tout)
- 200 g de sucre à confiture (vous pouvez baisser à 175 g)
- 50 g de sucre
- 6 carambars

## -In process :

- Fendez la gousse et la mettre avec les graines dans la crème.
- Chauffez légèrement la crème et faites infuser à couvert pendant 10 min minimum. Vous pouvez le faire la veille.
- Répartir les carambars sur du papier sulfurisé en les écartant bien, et enfournez quelques minutes à 160°, jusqu'à ce qu'ils se soient complètement étalés et fassent des bulles. Laissez

refroidir à température ambiante jusqu'à ce qu'ils aient durci (n'hésitez pas à les laisser quelques heures). Vous pouvez les garder longtemps dans une boîte hermétique, mais jamais au frigo !

- Epluchez et coupez les poires en morceaux. Fendez la moitié de gousse de vanille et séparez les graines.
  - Mettre sur feu doux les poires, la gousse, les graines et le sucre et maintenir une légère ébullition (10 min environ pour une texture compotée, et 20 à 30 min pour une texture plus gélifiée comme un bonbon)
  - Versez au fond des verrines. Laissez refroidir à l'air libre ou au frigo.
  - Mettez la gélatine à hydrater 15 à 20 min dans de l'eau froide ou au frigo.
  - Mélangez le sucre à la crème, faites chauffer à feu doux pour le dissoudre (sans faire bouillir), enlevez la gousse, et y dissoudre la gélatine égouttée.
  - Versez dans les verrines.
  - Réserver au frigo au moins 4 heures, l'idéal étant une nuit.
- 
- Juste avant le service, casser les tuiles de carambar, enfoncer un gros morceau dans la panacotta et parsemez de petits éclats autour.

*Remarques : si vous n'avez pas de gousses de vanille, mettez des graines et ou de l'extrait de vanille.*

N'hésitez pas à customiser votre verrine:

- en remplaçant les poires par un autre fruit
- en aromatisant votre crème (avec ou sans fruit dessous): cannelle (3/4 de cc), zestes de citron (un demi-fruit), fève Tonka, chocolat (100g), carambar...