



# Soupe de poires glacée avec un nappage meringué

Une soupe de poires glacée au nappage aérien avec l'Alpro À Fouetter

## Préparation

1. Commencez par éplucher les poires, retirez le trognon et coupez-les en morceaux. Ensuite, faites étuver ces morceaux dans de l'Alpro Cuire et Rôtir.
2. Versez progressivement la limonade aux fleurs de sureau sur les poires jusqu'à ce qu'elles soient submergées et ajoutez le sucre, le jus et le zeste du citron. Amenez la soupe au point d'ébullition pour dissoudre le sucre. Remuez bien et laissez ensuite la soupe refroidir.
3. Entre-temps, préparez les gressins. Coupez la pâte feuilletée en longues bandes, enduisez-les de jaune d'œuf fouetté à l'aide d'un pinceau et saupoudrez-les de pistaches concassées. Placez-les dans un four préchauffé à 200 °C et faites-les dorer.
4. Pour la meringue, fouettez d'une part le blanc d'œuf en neige et d'autre part l'Alpro à Fouetter. Ensuite, mélangez délicatement les deux. Versez la soupe dans des verres froids, posez la meringue sur la soupe et dorez-la délicatement au chalumeau de cuisine. Servez avec les gressins de pâte feuilletée.



4 portions



35min



## Ingrédients

- 3 poires mûres
- 5 dl de limonade aux fleurs de sureau
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 citron
- 100 ml d'Alpro À Fouetter / alternative végétale à la crème à fouetter
- 1 œuf
- 1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 60 g de pistaches

## À base de

Soya A Fouetter

