

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chantilly alle pere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La chantilly alle pere costituisce un dolce al cucchiaio leggero, ottimo per essere servito alla fine di un pasto ricco. Questa ricetta è adatta a tutti, non presenta l'utilizzo di farine o di uova, la vera chantilly, infatti, si realizza semplicemente con panna montata e zucchero.

PER LA CHANTILLY ALLE PERE

PERE già pulite - 200 gr
PANNA 250 gr
ZUCCHERO 50 gr
GRAND MARNIER 5 gr
GELATINA IN FOGLI 4 gr

PER LE PERE SPADELLATE

PERE già pulite - 250 gr
ZUCCHERO 40 gr
ACQUA 20 gr
BURRO 25 gr
GRAND MARNIER 25 gr

PER IL CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

ZUCCHERO 200 gr
NOCCIOLE granella - 100 gr

PREPARAZIONE

1 Tagliate 200 g di pere già pulite a cubetti e distribuitele su di un foglio di alluminio.

Cospargete le pere con lo zucchero e con il Grand Marnier, chiudete il pacchetto di alluminio ed infornate a 180°C per 20 minuti o fino a che non saranno morbide.



2 Riducete anche le altre pere a cubetti e riunitele in padella con l'acqua, lo zucchero ed il burro e fate cuocere fino a che saranno morbide, sfumate con il Grand Marnier e fatele caramellare fino a che non assumeranno un bel colore dorato.



3 Quando le pere in forno saranno cotte, frullatele ancora calde e scioglietevi all'interno la

gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda.



- 4 Montate la panna e poi mescolatela alla purea di pere, con una spatola morbida e movimenti dal basso verso l'alto.



- 5 Preparate il croccante caramellando lo zucchero poco alla volta in un padellino.



- 6 Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, mescolatelo con la granella di nocciole leggermente riscaldata in forno.



- 7 Stendete il composto caldo su un foglio di carta forno, e poi con un matterello rendetelo sottile. Quando si sarà raffreddato spezzettatelo in modo irregolare a pezzi più o meno grandi.



- 8 Mettete le pere a cubetti sul fondo del bicchiere di servizio, versateci la crema sopra, e poi decorate con il croccante.



NOTE