

## La soupe de poires au pain d'épices

### Une soupe pas comme les autres...

On a tendance à préparer des soupes aux légumes mais on pense rarement aux fruits !

A mi-chemin entre boissons et compotes, les soupes sucrées sont très tendances. Il faut avouer qu'elles ont la capacité de réhydrater en toute légèreté, et avec gourmandise.

Les soupes sucrées froides sont ainsi l'occasion d'apprêter des fruits tous simples comme des pommes, des poires ou des agrumes.

Les soupes sont d'abord une excellente façon de consommer des fruits. Et c'est essentiel de faire le plein de vitamines au moment où notre corps accuse la fatigue de l'hiver.

#### Ingrédients

- 4 poires
- 1 gousse de vanille
- 40 cl d'eau
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 20 g de sucre
- 4 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier

#### Préparation

Lavez et épluchez les poires.

Coupez-les en 4 puis retirez le cœur. Mettez les morceaux de poires dans une casserole. Ajoutez le sucre, l'eau, la crème liquide et les graines de la gousse de vanille. Laissez cuire 15 minutes.

A la fin de la cuisson, mixer le tout à l'aide d'un blender. Laissez refroidir.

Coupez le pain d'épices en croutons. Faites-les revenir avec l'huile d'olive jusqu'à ce que les croutons soient dorés puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Avant de servir, parsemez la soupe de poire de croûtons de pain d'épices puis dégustez.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 15 Min.