

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POIRES POCHEES AU VIN BLANC MOELLEUX

Pour 4 poires : 1 bouteille de 75cl de vin blanc moelleux - 150g sucre cristal - 1 citron - 1 gousse de vanille - 2 capsules de cardamome verte - 1 bâton de cannelle - 2 étoiles de badiane - 2 clous de girofle -

Rincer le citron sous l'eau, le sécher, le peler finement dans l'épaisseur à l'aide d'un économe. Le presser.

Fendre la gousse de vanille, gratter la pulpe. Verser dans une casserole le vin, ajouter le sucre, les zestes de citron, la cardamome, la pulpe et la gousse de vanille, la cannelle, la badiane et les clous de girofle. Porter à ébullition et laisser cuire à petits bouillons 10 minutes.

Pendant ce temps éplucher les poires, les poser dans un saladier et les arroser du jus de citron.

Ajouter les poires dans le sirop et les faire cuire à feu doux pendant 15 minutes (pour moi 45 minutes) en piquant à l'aide d'un couteau la chair (elle doit bien pénétrer). Les retourner de temps en temps pour bien répartir la cuisson dans le sirop. Les sortir du sirop. Laisser réduire le sirop de moitié. Verser le sirop sur les poires à l'aide d'une passette. Laisser tiédir à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr