



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Poires cuites au sirop de Liège

Voici une recette de saison, des poires cuites au sirop de Liège. Un petit délice à déguster tel quel ou avec une boule de glace à la vanille.



INGREDIENTS :

500ml d'eau
2 càs de sirop de liège
4 càs de cassonade brune
1 bâton de cannelle
1 bâton de vanille
1 pincée de sel

PREPARATION :

Laver les poires, ne pas les éplucher.

Mettre l'eau dans une casserole, ajouter le sucre, la cassonade, le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue et grattée et les poires, piquées de quelques coups de bâtonnet (cure-dent).

Porter à ébullition et laisser cuire à découvert jusqu'à ce que les poires soient cuites.

A la fin de la cuisson, augmenter le feu afin de faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.

Déguster tiède ou froid.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>