

Poires pochées au miel et aux épices

6 personnes



- 1 l d'eau
- 100g de sucre en poudre
- 60g de miel
- 2 bâtons de cannelle
- 1 pincée de mélange « 4 épices »
- 1 gousse de vanille
- 6 poires mûres mais fermes (Conférence par exemple)
- 1 citron
- zeste d'orange (râpé)
- amandes effilées grillées pour le décor
- 4 étoiles de Badiane
- 2 cm de gingembre râpé

Verser l'eau dans une sauteuse, ajouter le sucre, le miel, la cannelle, le zeste d'orange et le mélange « 4 épices », la badiane, le gingembre

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter les graines et les ajouter dans la sauteuse avec la gousse.

Porter à ébullition sur feu doux.

Pendant de temps, éplucher les poires en leur laissant la queue.

Les évider par le fond avec un couteau pointu ou un économe.

Les citronner au fur et à mesure en les frottant sur le citron coupé en 2 (pour éviter qu'elles noircissent).

Dès que le sirop aux épices bout, y plonger les poires et faire cuire pendant environ quarante minutes à frémissement, en les retournant de temps en temps, très délicatement.

Les poires sont cuites lorsqu'elles n'offrent plus de résistance à la pointe d'un couteau.

Retirer la sauteuse du feu et laisser refroidir les poires dans leur sirop à température ambiante. Si le sirop est trop liquide, le faire réduire après avoir enlevé les poires

Dresser les poires dans des assiettes, arroser avec le sirop et décorer avec les épices et des amandes effilées grillées

Servir tel quel ou avec une boule de glace à la vanille.

Conseil :

Pour servir ce dessert froid, laisser tiédir les poires dans la sauteuse, puis réserver au frais quelques heures avant de servir.