

Poires Pochées

Au sirop d'épices

Et d'agrumes



Pour le Sirop :

- 5 litre d'eau
- 1 pincé d Ajowan
- 300gr de sucre en poudre
- 1 branche de thym
- 3baton de cannelle
- 1 citron vert zesté
- 3feuilles de laurier
- 1 Orange zestée
- 4 étoiles de Badiane
- 2 clémentines zestées
- 5 graines de cardamome verte
- 4 sachets de thé

- Dans un récipient assez grand, mettez tous les ingrédients à l'exception du sucre, pour le citron, l'orange et les clémentines mettez les zestes et les fruits coupés en 4. Portez à ébullition puis ajoutez le sucre, mettez à feu doux et laissez réduire de moitié.

- Couvrez et laissez refroidir dans le récipient de cuisson puis mettes au frais.

- Le lendemain passer le sirop, il est prêt a être utilisé mais peu aussi être utilisé froid.

- Pour pocher les poires, remonter le sirop à ébullition, mettez aussitôt à feu doux, plonger y les poire préalablement épluchés, laisser cuire à feu doux entre 30 et 45 min suivant la taille de vos poires.

- Une fois cuite laissez les poires dans le sirop et laissez refroidir. Idéalement jusqu'au lendemain au frais.

N'hésitez pas à recouvrir les poires (d'une assiette par exemple) de façon à ce qu'elles soient complètement immergées.

Vous pouvez au moment du dressage les recouvrir d'éclats de noisettes ou de pistaches pour le croquant

