



Poires pochées aux épices douces

Préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes :

- 6 belles poires (j'ai utilisé des comices)
- 900 ml d'eau
- 250 g de sucre
- 1 clou de girofle
- 3 gousses de cardamome fendues
- 2 bâtons de cannelle
- 3 étoiles de badiane
- le zeste d'un citron bio

Mettre le sucre, l'eau, le zeste de citron ainsi que les épices à bouillir dans une grande marmite.

Pendant ce temps, peler, épépiner les poires et les couper en quartiers.

Plonger les poires dans le sirop et les pocher à couvert, sur feu doux pendant une vingtaine de minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

Laisser refroidir les poires dans leur sirop.

Le sirop est léger et gouteux ainsi. Si vous aimez, une consistance plus sirupeuse, faite réduire le jus.