

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Poires aux épices





Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- 4 belles poires
- 200ml d'eau 100 g de sucre 1 CS d'épices
- au choix selon les goûts ..Anis,cannelle,girofle,Cardamome,Badiane

1. Epluchez les poires ,garder la tige ,coupez un peu la base pour quelles tiennent bien droites sur le tamis
2. Les cuire 20 minutes
3. Pendant ce temps faites le sirop d'épices
4. Dans une casserole chauffez l'eau le sucre les épices
5. Laissez réduire de moitié
6. Dressez les poires sur une assiette ,arrosez de sirop ..vous pouvez compléter avec une tranche de pain d'épices

fondant de la poiresirop d'épices....

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)