

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