

POIRES POCHÉES À LA LAVANDE

Septembre 2010 (Actualisé en octobre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 poires conférence
- ★ 250 g de sucre roux en poudre
- ★ 1 gousse de vanille Bourbon
- ★ 4 cuillères à café de miel d'acacia
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 1 citron vert
- ★ 7 brins de lavande fraîche

Ustensiles : 2 Casseroles, Chinois, Vide-pomme, Bol

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,70 € (soit 1,18 € par personne)



Recette :

Couper le citron en deux, extraire le jus dans un bol. Verser 75 cl d'eau dans une casserole, ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue, le jus de citron, les grains de poivre écrasés et 3 brins de lavande. Porter à ébullition, laisser frémir 5 minutes, couvrir et laisser infuser. Pendant ce temps, peler les poires entières en conservant la queue, ôter le maximum des trognons et des pépins par la base des fruits à l'aide d'un vide-pomme. Filtrer le sirop au chinois au-dessus d'une casserole, y plonger les poires, couvrir et laisser pocher à feu doux 20 minutes. Laisser refroidir dans le sirop. Déposer chaque poire dans une verrine avec 1 cm de sirop dans le fond, napper avec 1 cuillère à café de miel et décorer avec un brin de lavande.

Boisson :

Un muscat de Beaumes de Venise servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.