

POIRES CONFITES AU GINGEMBRE ET AU POIVRE



Préparation : 15 mn Cuisson : 50 mn Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

- 8 poires
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 5 cuillères à soupe de sirop d'érable
- ½ cuillère à café de poivre noir moulu
- 30 cl d'eau
- 30 gr de beurre salé
- 4 cm de gingembre frais

PROGRESSION :

- Porter une grande casserole à ébullition avec l'eau, le jus de citron, le sirop d'érable, le poivre, le beurre salé, le gingembre lavé et émincé en lamelles à la mandoline.
- Eplucher les poires, laisser la queue et les plonger entières dans le liquide à petits frémissements pendant 30 à 40 minutes en les tournant de temps en temps.
- Egoutter les poires et faire réduire le jus à feu vif pendant 5 à 10 mn pour obtenir un sirop.
- Servir immédiatement les poires nappées de sirop au gingembre et au poivre.

