



POIRES POCHEES – SIROP VANILLÉ AU GUIGNOLET

pour 4 personnes

4 poires - 150g sucre - 1 gousse de vanille - 150g guignolet -

Eplucher les poires, les couper en deux dans la longueur, les évider grossièrement.

Verser dans une cocotte 1 litre d'eau froide avec le sucre, la gousse de vanille coupée en deux dans la longueur (sans racler) et le guignolet. Porter à ébullition. Plonger les poires dans le sirop. Les faire pocher pendant 20 minutes. Sortir du feu. Egoutter les poires à l'aide d'une écumoire et les déposer dans une passoire, réserver. Faire réduire à feu moyen le sirop jusqu'à ce qu'il soit épais.

Servir dans une coupelle deux demi-poires par personne nappées de sirop accompagnées comme moi de pogne.