

Poires pochées au sirop d'érable

Poires chaudes cuites dans le sirop d'érable et la vanille, dressées sur un lit de pain d'épice grillé accompagnées d'une boule de glace vanille - pour 4 personnes.



Vapeur



Mise en place

Pelez vos poires en conservant la tige.

Mise en oeuvre

Dans une grande casserole versez l'eau, le sirop d'érable et grattez la gousse de vanille dans ce mélange. Ajoutez vos poires à la casserole et faites-les cuire (sans que cela ne frémit) pendant 20 min.

Pendant ce temps, coupez le pain d'épices en cubes. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez la cassonade puis le pain d'épices. Laissez cuire environ 5-10 min jusqu'à ce que les morceaux de pain d'épices soient caramélisés. Laissez reposer.

Dressez vos assiettes avec le pain d'épices, la poire pochée et une boule de glace vanille.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	20 g
Poires William		4 pièce
Gousses de vanille		1 pces
Pain épices		130 g
Beurre cru		20 g
Sucre cassonade		20 g
Eau		900 ml