



Desserts

Poires pochées

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 litre de jus de pomme
5 décilitres de ginger ale (ex. Canada Dry)
6 cuillères à soupe de sucre
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
2 centigrammes de racine de gingembre (en tranches)
8 poires (Conférence)
2 1/2 décilitres de coulis de fraise

Méthode de préparation

Mettez le jus de pomme, le ginger ale, le sucre, le bâton de cannelle, l'anis étoilé et le gingembre dans une casserole et portez le mélange à ébullition. Epluchez ensuite les poires et mettez-les dans le sirop.

Couvrez et faites cuire doucement environ 20 minutes jusqu'à ce que les poires soient tendres. Placez-les ensuite dans une boîte en plastique et versez le sirop par-dessus. Mettez cela une nuit au frigo. Servez avec du coulis de fraise.

