



Collations

## Poire marinée et myrtilles à l'anis étoilé, cannelle et piment

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

1 poire  
1 chili rouge  
350 grammes de myrtilles  
200 millilitres de vinaigre de vin blanc  
100 grammes de sucre cristallisé  
2 anis étoilés  
1 bâton de cannelle  
sel

### Méthode de préparation

Stérilisez soigneusement le pot en verre et le couvercle en les plongeant dans l'eau bouillante ou en les lavant au lave-vaisselle.

Rincez la poire et les myrtilles. Coupez la poire en fines tranches. Coupez le piment en deux et enlevez les graines.

Garnissez l'intérieur du pot en verre avec les tranches de poire puis ajoutez les myrtilles et le piment.

Mélangez le vinaigre de vin blanc, le sucre cristallisé, l'anis étoilé, le bâton de cannelle et une pincée de sel dans une casserole moyenne. Portez le mélange à ébullition à feu moyen et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Versez ce mélange bouillant sur les poires, les myrtilles et le piment dans le pot en verre.

Laissez le jus refroidir à température ambiante. Fermez ensuite hermétiquement le pot avec le couvercle.

Placez le pot au frigo et laissez reposer les fruits marinés pendant au moins 4 heures.

### Ustensiles de cuisine

steriele glazen pot met deksel

