



Autre

Compote de poires à la moutarde et à la Rodenbach (épicée)

Pour 8 personnes.

Ingrédients

- 1 kilogramme de poires à cuire (épluchées)
- 1 citron (le jus et le)
- 4 cuillères à soupe de cassonnade
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 Rodenbach
- 2 cuillères à soupe de graines de moutarde
- 1 bâton de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Méthode de préparation

Chauffez le sucre avec le miel et faites caraméliser. Déglacez avec le jus de citron et la Rodenbach. Ajoutez les graines de moutarde, les graines du bâton de vanille, le bâton de cannelle, la cannelle en poudre et le zeste de citron et faites réduire le tout de moitié.

Coupez les poires en morceaux et ajoutez-les. Faites mijoter 30 minutes à feu doux. Retirez la casserole du feu puis écrasez les poires grossièrement avec un presse-purée. Versez la compote dans de beaux pots Weck que vous laissez refroidir retournés.

Conseil: Délicieuse chaude par exemple avec du gibier ou du poulet ou froide avec de la glace ou du yaourt.

