

Gâteaux et Desserts/POIRES EN SIROP

Nombre de personne

4

Durée de préparation

15 Minutes

Difficulté 1

Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

- 4 poires
- 500 ml d'eau
- 150 g de sucre blanc Skor
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.à.s de jus de citron

Préparation

- Pelez et coupez les poires en deux. Évidez-les, disposez-les dans un saladier et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent

- Portez l'eau à ébullition puis ajoutez le sucre et la vanille

- Déposez les poires dans le sirop, couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 15 min

- Quand les poires sont bien tendres, éteignez le feu et laissez reposer une nuit au réfrigérateur