

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017
« Les Bons petits plats de Francette »
Poires et Cassis au Sirop Léger

Préparation : 15mn, Cuisson : 10mn, Pour : 6 personnes

Ingrédients : 12 petites poires, 125g de cassis, 1 zeste de citron, 1/2 l d'eau, 100g de sucre complet, 1 bâton de vanille, 1 étoile de Badiane,

Réalisation de cette Recette :

Faites bouillir l'eau avec le sucre, les épices, le zeste de citron et le cassis pendant 10mn.

Pelez les poires, coupez-les en 2, retirez le cœur et mettez dans un plat creux résistant à la chaleur.

Versez le sirop bouillant dessus, couvrez, laissez refroidir et servez tiède ou froid (dans ce cas, repos 4 h au frais).

Le petit truc : Vous pouvez remplacer les cassis par 4 ou 5 cuillères à soupe de sirop de cassis ou de crème de cassis alcoolisée.