

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POIRES CONFITES DE DAME VANILLE

Pour une cocotte en fonte de □ 23 cm et de 12 cm de haut

1kg de poires Conférence - le jus d'1 citron - 2 gousses de vanilles grattées - 60g sucre - 60g beurre doux -

Préchauffer le four à 120° (th.4).

Eplucher les poires, les couper en deux, enlever le trognon et la partie ligneuse qui va jusqu'à la queue. Les couper en très fines lamelles. Les arroser du jus de citron.

Mélanger le sucre et les graines de vanille. Beurrer la cocotte, disposer en rosace une 1ère couche de poires, saupoudrer de sucre à la vanille, un dés de beurre et ainsi de suite jusqu'à épuisement. Bien tasser.

Poser le couvercle sur la cocotte et enfourner pendant 5h00. Sortir la cocotte du four, laisser tiédir. Démouler dans un plat creux (suivant les poires elles rendent du jus. Pas grave y en a un qui s'en est régalé). A déguster tiède ou froid (personnellement j'ai préféré froid).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr