

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **POIRES POCHÉES**

**12 petites poires - 350g sucre en poudre - 75cl d'eau - 1 jus de citron - 2 gousses de vanille -**

**Dans une casserole haute verser l'eau et le sucre. Gratter les gousses de vanille. Les ajouter dans le sirop pulpe et graines. Porter à ébullition. Peler les poires en gardant les queues. Les poser dans le sirop. Cuire à feu doux durant 20 minutes environ. Vérifier la cuisson en enfonçant délicatement la lame d'un couteau. Laisser refroidir dans le sirop.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr