

Autres desserts aux fruits
Poires à la vanille



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

240

CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

4 Poire

1 verre(s) **Sucre semoule**

2 **Gousse(s) de vanille**

1 verre(s) **Eau**

1 **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler les poires à l'économe en gardant la tige. Les réserver dans une assiette.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Réserver le tout dans un ramequin.

Étape 2

Fabrication du sirop

- 1 Mettre une casserole à chauffer sur feu moyen. Verser le sucre et l'eau.
- 2 Incorporer les gousses et les graines de vanille.
- 3 Bien mélanger avec une cuillère puis porter le mélange à ébullition.
- 4 Déposer les poires dans le sirop, baisser le feu et laisser les poires cuire 15 minutes en les retournant de temps en temps.
- 5 Lorsqu'elles deviennent légèrement fondantes, retirer la casserole du feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer délicatement une poire par coupe.
- 2 Les arroser du sirop onctueux.
- 3 Parsemer d'amandes effilées.
- 4 Décorer de sucre coloré.