

Desserts aux fruits, glaces et flans
Poires pochées à l'anis



25 min	10 min	15 min	0	82
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
poires pochées**

4 **Poire**
 1 litre(s) **Eau**
 100 g **Sucre semoule**
 3 **Anis étoilé**

Étape 1

Préparation des poires pochées

- 1 Eplucher les poires à l'économe, retirer la base du trognon mais garder la queue. Les citronner en surface en les frottant avec un demi-citron.
- 2 Couper les poires en deux, retirer le coeur et une partie de la chair à l'aide d'une cuillère parisienne. Laisser environ 1cm d'épaisseur. Citronner le coeur.
- 3 Filmer les poires dans un ramequin et réserver jusqu'au pochage.
- 4 Dans une casserole, verser l'eau, l'anis étoilé et le sucre.
- 5 Porter à ébullition puis baisser sur feu doux. Plonger les poires et les laisser pocher.
- 6 Vérifier la cuisson des poires à la pointe d'un couteau. S'il ne rencontre pas de résistance, elles sont cuites. Retirer la casserole du feu et réserver les poires dans leur sirop.