



POIRE POCHÉE VANILLE ET AMANDE EFFILÉE - 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 4 poires
- 1 litre d'eau
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- amande effilée

USTENSILES

- Couteau et planche à découper
- Econome
- Casserole

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 15 minutes

MÉTHODE

Dans une casserole, verser le sucre en poudre et l'eau.

Ajouter la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Porter à ébullition.

Peler les poires et les couper en deux. Retirer le coeur.

Disposer délicatement les poires dans le sirops et laisser cuire pendant 15 minutes environ.

Couper le feu et laisser refroidir les poires dans le sirop.

Parsemer d'amande effilée au moment de servir.