

Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Poires pochées



Temps de préparation: **10 min.**

Peler les poires, couper les en deux dans le sens de la longueur et retirer les cœurs.

Préparer un sirop, dans une casserole mettre:

- **250 g de sucre**
- **750 ml d'eau**
- **Une gousse de vanille coupée dans la longueur**
- **Une fleur d'anis**
- **Un bâton de cannelle**



- Quand le sirop est à ébullition, plonger les $\frac{1}{2}$ poires.
- **Laisser pocher à frémissement les poires 10 à 15 min.**
(en fonction de la fermeté des poires)
- Les sortir délicatement du sirop avec une écumoire
- Les laisser refroidir bien à plat pour que les $\frac{1}{2}$ poires gardent une belle forme.

Le tour de main:

- Les variétés de poire Williams ou Comice ont une excellente texture pour les tartelettes Bourdaloue.
- Le sirop peut être aromatisé avec de l'anis, de la cannelle, de la vanille... et peut être coloré avec du vin rouge. Les poires pochées auront alors une teinte rose foncé.

