



6 personnes



15 minutes



40 minutes

- 6 poires
- 1 l d'eau
- 120 gr de sucre
- 60 gr de miel
- 2 bâtons de cannelle
- 3 anis étoilé
- 1 gousse de vanille
- 1 citron
- 5 cl de rhum

Poires pochées

Dans une casserole versez 1 l d'eau, le sucre, le miel, les épices, la vanille fendue en deux, le rhum et l'écorce du citron. Portez le mélange à ébullition. Laissez infuser hors du feu pendant 15 minutes. Pendant ce temps épluchez les poires en leur laissant la queue. Évidez-les par le fond à l'aide d'un couteau pointu. Plongez les poires dans la casserole et faites cuire 40 minutes environ sur feu moyen.

Retirez du feu et laissez refroidir les poires dans leur sirop. Dressez les poires dans des ramequins individuels et arrosez de sirop.

Dégustez avec une boule de glace à la vanille.