



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. La fiesta des poires au thé .



Ingrédients :

- 2 poires
- 50 g de sucre en poudre
- 1 citron jaune
- 1 gousse de vanille
- 1 c.à.s. de Maïzena
- 2 sachets de thé
- 25 cl d'eau
- Nappage caramel
- Vermicelle arc en ciel
- Coeurs en sucre
- Billes de céréales multicolores

- Laver le citron et le brosser. En prélever le zeste et le presser.
- Fendre la gousse de vanille en 2 sur toute la longueur
- Peler les poires en les gardant entières avec la queue
- Inciser les fruits en diagonale peu profondément sur toute la surface
- Arroser les poires du jus de citron
- Porter à ébullition 25 cl d'eau, et aux premiers frémissements couper le feu
- Jeter les sachets de thé, remuer et laisser infuser 5 minutes
- Filtrer le thé et verser dans une grande casserole (pas besoin avec des sachets de thé)
- Ajouter 50 g de sucre, la gousse de vanille fendue et le zeste de citron, porter à ébullition
- Lorsque le mélange frémit, introduire les poires dans le thé
- Les faire pocher couvert à couvert environ 15 minutes à petits frémissements
- Sortir les poires du sirop et les égoutter
- Prélever la quasi-totalité du sirop des poires et le porter à ébullition dans une autre casserole
- Délayer dans la casserole 1 c.à.s de Maïzena dans 2 c.à.s d'eau en fouettant
- Laisser épaissir une minute et retirer du feu
- Récupérer les graines de vanille et les ajouter au sirop de la 1ère casserole, laisser refroidir
- Arroser les poires du jus de la 1ère casserole et mettre au réfrigérateur pendant 12 heures
- Servir très frais après avoir nappé les fruits de la 2ème casserole

Astuces : J'ai remplacé les feuilles de thé par des sachets de thé (Jasmin Tee, Ronnefeldt / Gold Breakfast, Thés Parney's)

