



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

. Paires William au sirop .



Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 c.à.c d'eau de vie Poire William
- 200 g de sucre
- 3 poires William
- 300 g d'eau
- Cannelle en poudre
- Jus de citron

- Peler à l'économe, couper, "dénover" et évider (à l'aide d'une cuillère à boule parisienne) les poires
- Pocher les poires 10 minutes dans un sirop à base de sucre et d'eau porté à ébullition, réduire le feu
- En fin de cuisson rajouter l'eau de vie pour terminer la cuisson et aromatiser les poires, réserver le jus
- Égoutter les poires, sécher avec un papier absorbant, arroser d'un jus de citron jaune, réserver au frais
- Au moment de servir, verser un peu du sirop de cuisson, saupoudrer de cannelle

