



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

. Paires confites gingembre - miel .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.s de miel
- 1 pouce de gingembre
- 3 poires Williams
- Le jus d' 1 citron jaune

- Éplucher les poires, les couper pour retirer le cœur. Détailler en fins quartiers
- Disposer dans un bol allant au four à micro-ondes
- Ajouter le jus de citron, le gingembre coupé grossièrement et la cuillerée de miel
- Fermer à l'aide d'un film percé de quelques petits trous
- Faire cuire à puissance maximale pendant 8 minutes (une petite dizaine de minutes)
- Vérifier régulièrement la cuisson des poires : elles doivent être fondantes
- Réserver au frais et mélanger de temps en temps pour imbiber du jus de macération

Déclinaison sucrée : façon Crumble poire chocolatée

Ingrédients supplémentaires :

- 1 c.à.c de miel toutes fleurs
- 3 gâteaux Petit Beurre
- 5 g de chocolat noir râpé
- Concasser les biscuits et disposer au fond d'une verrine
- Ajouter le miel puis les poires confites et morceaux de gingembre mélangés au chocolat râpé

Déclinaison salée : en accompagnement de viande marinée