

- FICHE RECETTE N°9 -

MES POIRES AU SIROP

INGREDIENTS

5 POIRES
2 CUILLERES A SOUPE DE SUCRE
2 ETOILES DE BADIANE
EAU

MATERIEL

1 BOCAL
1 GRAND FAIT-TOUIT
1 COUTEAU

1. Coupez les poires en 2 et épluchez-les.
2. Mettez les poires, le sucre et la badiane dans un grand bocal en verre.
3. Recouvrez le tout aux $\frac{3}{4}$ d'eau.
4. Refermez hermétique votre bocal avec son joint.
5. Plongez le bocal dans l'eau bouillante pendant 30 minutes.
6. Laissez refroidir quelques heures hors du feu avant de sortir le bocal de l'eau.
7. Les poires au sirop se conserveront dans un endroit sombre et tempéré pendant 1 an ou plus.

