



lesjardiniersduvald'authion.fr

Poires au miel

ingrédients :

3 grosses cuillères à soupe de miel

4 poires

1/2l d'eau

300gr de sucre

2 cuillères à café de beurre



Réalisation :

faire un sirop avec l'eau et le sucre. Peler les poires et les incorporer dans le sirop laisser cuire 20mn.

Égoutter les poires et les couper en deux faire chauffer le beurre dans une poêle et y déposer les poires pour les faire dorer des deux côtés.

Ajouter le miel et laisser bouillir 2 à 3 mn.

Les déguster tièdes ou froides