

poire pochée au thé – 4 portions

gourmandes et faciles

Poire pochée au thé, parfumée et moelleuse, voilà une idée parfaite pour terminer un repas en douceur. Les quartiers de poire cuisent lentement dans une infusion corsée de Une p'tite Veillée Gourmande : l'orange vif et la pomme confite s'allient au girofle et à l'anis pour une robe aromatique chaleureuse. La chair reste fondante et légèrement infusée, nappée d'un sirop brillant ; accompagnez-la d'un yaourt nature ou d'une crème végétale pour jouer sur la fraîcheur et la rondeur. Cette recette conviviale se prépare en moins d'une heure, idéale pour une soirée d'automne ou une veillée gourmande où l'on partage un dessert simple mais élégant dès les premières lignes de préparation.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 4 poires fermes (Comice ou Conference), pelées, coupées en 8 quartiers
- 1 litre d'eau
- 15 g de Une p'tite Veillée Gourmande (soit environ 1,5 cs) pour l'infusion
- 100 g de sucre blond (ajustez selon maturité des poires)
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange frais
- 1 étoile d'anis (optionnelle)
- Quelques clous de girofle entiers (1-2)
- Quelques amandes effilées, légèrement grillées pour le service
- 4 cuillerées de yaourt nature ou de crème végétale (amande ou soja) pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Une p'tite Veillée
Gourmande



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez l'infusion: portez 1 L d'eau presque à ébullition (90-95 °C), retirez du feu et ajoutez 15 g de Une p'tite Veillée Gourmande. Laissez infuser 6 à 8 minutes pour obtenir un liquide corsé.

Filtrez l'infusion au-dessus d'une casserole propre. Remettez-la sur feu doux, ajoutez le sucre, le jus d'orange, l'étoile d'anis et 1 à 2 clous de girofle. Remuez jusqu'à dissolution du sucre.

Ajoutez les quartiers de poire dans le sirop chaud en veillant à ce qu'ils soient presque couverts. Portez à frémissement très doux puis couvrez partiellement la casserole.

Laissez pocher 12 à 18 minutes selon la fermeté des poires: piquez la chair avec la pointe d'un couteau, elle doit être tendre sans se défaire. Retournez délicatement les quartiers une fois à mi-cuisson.

Retirez les poires à l'écumoire et laissez-les tiédir dans un plat. Poursuivez la cuisson du sirop 4 à 6 minutes pour le concentrer si nécessaire, jusqu'à obtenir une légère consistance sirupeuse.

Vous pouvez napper les poires du sirop chaud ou servir le sirop à côté. Parsemez d'amandes effilées grillées et accompagnez d'une cuillerée de yaourt nature ou de crème végétale.

Option: pour une présentation festive, réduisez le sirop en ajoutant 1 cuillère à soupe de beurre végétal à la fin et nappez les poires juste avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Servez tiède plutôt que bouillant pour préserver la texture des poires. Pour un sirop plus brillant, réduisez-le davantage à feu vif puis refroidissez. Pour toaster les amandes, chauffez une poêle sèche 2-3 min en remuant.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit