



Poires pochées à l'argousier

Rendement : 4 portions

Au marché :

4 poires

250 ml (1 tasse) de jus d'argousier

1 l (4 tasses) d'eau

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

60 ml (1/4 de tasse) de crème 35%

En cuisine :

- Éplucher les poires, retirer le cœur.
- Déposer les poires dans une casserole, ajouter le jus d'argousier, l'eau et la cassonade.
- Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes, vérifier la cuisson avec un couteau, les poires doivent devenir tendres.
- Laisser refroidir les poires dans le sirop.
- Retirer les poires du sirop.
- Chauffer le sirop et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter la crème, laisser cuire 2 minutes et retirer du feu.
- Servir les poires avec la sauce et éventuellement un peu de crème glacée !