

Poires au safran



Poires au safran

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 30 min

- 7 dl de vin blanc, p. ex. gewürztraminer
- 2 dl d'eau, si nécessaire
- 50 g de cassonade
- 5 de capsules de cardamome, dérobées
- 2 grains de piment de Jamaïque, entiers
- 1 cc de filaments de safran
- 4 poires, pelées en gardant la tige, p. ex. Louise Bonne
- 4 cs de crème double, p. ex. Crema

PRÉPARATION Porter le vin à ébullition avec tous les ingrédients, safran compris dans une casserole. Ajouter les poires de sorte qu'elles soient bien recouvertes du vin au safran. Cuire sur feu doux env. 30-40 minutes, laisser refroidir dans le sirop. Prélever 3 dl de sirop et laisser réduire de moitié dans une autre casserole jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Servir les poires avec la crème double et le sirop.