

alimentarium



POIRES AU SAFRAN

Poires au safran

Ingrédients

4 poires
6 pistils de safran
1 litre d'eau
300 g de sucre
1 citron

Réalisation

- Laver et éplucher soigneusement les poires et les citronner.
- Réunir dans une casserole l'eau et le sucre.
- Porter à ébullition et incorporer le safran.
- Ne pas faire bouillir après avoir ajouté le safran, afin de conserver sa saveur.
- Faire pocher les poires à feu doux pendant 10 à 15 minutes selon la taille.
- Laisser macérer les poires 2 à 3 jours au frais afin de bien les colorer et d'infuser le safran.
- Les poires se conservent ~10 jours dans le sirop au réfrigérateur.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org

