

Duo de poires pochées au sirop d'agave



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

De délicieuses verrines sucrées mais peu caloriques, que demander de plus ?

Ingrédients

- 2 poires
- 2 cs de sirop d'agave - par exemple le sirop d'agave sunny bio®
- 1 cc de poudre de vanille
- 1 cc de jus de citron
- 1 cs d'eau

Préparation

- 1 Mélanger tous les ingrédients, sauf les poires, dans un bol.
- 2 Peler les poires et les recouvrir du mélange.
- 3 Mettre les poires dans un plat qui ferme, pouvant aller au micro-ondes.
- 4 Fermer le plat et cuire 9 min au micro-ondes.
- 5 Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau et remettre si besoin.
- 6 Laisser refroidir et présenter dans des verrines.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

