

## Poires au sirop maison



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 15 mn

À ce stade, vous pouvez les déguster natures, au sirop, disposées dans des coupelles. Vous pouvez également les déposer dans le fond d'une coupelle et verser dessus un flan (en sachet).

### Ingrédients

- une dizaine de poires
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille - (ou de la cannelle)
- 800 ml d'eau

### Préparation

- 1 Épluchez vos poires, coupez-les en 4 et retirez délicatement le cœur.
- 2 Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre.
- 3 Plongez-y les poires et ajoutez de la cannelle selon votre goût ou une gousse de vanille. Laissez cuire à couvert, à petits bouillons jusqu'à ce qu'un couteau traverse facilement les poires. Laissez refroidir avant de déguster.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

