

DESSERT



POIRE A LA BADIANE ET AU MIEL

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Four : 180° (6)

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 poires
 - 2 citrons
 - 2 CS d'alcool de poire
 - 10 étoiles de badiane
 - 220 gr de beurre
 - 150 gr de miel
-

EPLUCHEZ les poires en laissant les queues. pressez les citrons et versez le jus sur les poires.

PRECHAUFFEZ le four à 180° (th. 6). Faites fondre le beurre avec le miel dans une cocotte en remuant. Versez l'alcool de poire, ajoutez les étoiles de badiane et un verre d'eau.

METTEZ les poires dans la cocotte en les arrosant généreusement du jus.

COUVREZ la cocotte, enfournez et laissez cuire 1h en arrosant régulièrement. servez-les accompagnées d'une boule de glace.

COMMENTAIRES :