Poires au Sirop

Pour des poires au sirop :

- **des poires assez mûres**
- **du jus de citron**
- **du sucre en poudre**
- **de l'eau**
- **des gousses de vanille (ou poudre de vanille)**

➡ ***Le ratio pour un sirop léger est 250 g de sucre pour 1 litre d'eau + 2 gousses de vanille***

1. Dans une casserole, verser l'eau, la vanille et le sucre puis porter le tout à ébullition.
2. Pendant ce temps, couper en deux les poires puis les éplucher et les trier.
3. Mettre les poires dans un saladier puis verser le jus de citron et mélanger. Cela permettra aux poires de ne pas noircir.
4. Égoutter les poires et les plonger dans le sirop bouillant puis réduire immédiatement le feu jusqu'à frémissement.
5. Laisser cuire pendant 20 minutes.
6. Sortir du feu et laisser tiédir légèrement avant de les mettre en pot avec le sirop.
7. Fermer, retourner le pot et laisser refroidir jusqu'au lendemain : c'est prêt !

   Ces bocaux de poires au sirop serviront de base pour des recettes telles que la poire belle Hélène, les tartes, les cakes… ou encore pour mélanger avec son yaourt nature !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !