



Poires au sirop safrané

Ingrédients :

5 dl d'eau
150 grammes de sucre
1/2 gousse de vanille
1 cm de gingembre
1 dose de safran
6 petites poires
filaments de safran

Préparation :

- Mettre l'eau, le sucre, la vanille, le safran et le gingembre coupé en petits morceaux dans une casserole, chauffer jusqu'à ébullition
- Éplucher les poires en gardant les queues, retirer le cœur, plonger dans la casserole
- Cuire environ 30 minutes à petits bouillons
- Laisser refroidir

