

Poires au miel d'acacia et au safran

Une recette de poire magique cuite et nappée d'un sirop onctueux au miel parfumé délicatement de safran. De plus, c'est vraiment très rapide et facile à préparer.

Ingrédients

Pour 2 personnes :

2 poire Williams rouges, d'environ 200 g chacune
50 g de miel d'acacia
5 cl d'eau
½ citron
4 pincées de safran en poudre, ou 10+-5 filaments
et une infusion 6 filaments préparé la veille dans peu d'eau

Ustensiles :

Un four à micro-ondes
Un économe

Préparation

Disposer le miel, l'eau et le safran dans un plat creux et profond pouvant aller au four à micro-ondes et pouvant ultérieurement contenir les poires tête-bêche. Mélanger.

Mettre ensuite au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Peler délicatement les poires à l'aide de l'économe, en laissant leurs pédoncules sur le sommet.

Frotter ensuite toute la surface des poires pelées avec le demi-citron.

Incorporer les poires tête-bêche dans le plat creux avec le sirop puis remettre au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Retourner ensuite les poires dans leur sirop et remettre à nouveau au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Egoutter les poires puis les disposer dans des coupelles de service.

Remettre le sirop au four à micro-ondes pendant 4 mn – toujours à puissance maximale
– afin de le réduire et de l'épaissir.

puis ajouté l'infusion de safran
Napper les poires avec le sirop chaud ou tiède et servir aussitôt.

Idées, trucs & astuces

Servez également ce délice froid ou même glacé.