

Poires au sirop

Un dessert sympa pour l'hiver





Ingrédients :

- 4 Poires
- 1.25 l d'eau
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 tablette de chocolat noir nature ou avec noisette

Ustensiles :

- Casserole pouvant contenir les poires
- bol allant au micro ondes

Préparation :

- Eplucher les poires en les gardant entière
- Porter à ébullition le mélange eau, sucre et gousse de vanille fendue en deux
- Ajouter les poires et laisser cuire 15 mn à frémissements
- Laisser refroidir dans le jus
- Au moment de servir, faire fondre le chocolat
- Napper les poires

Bon appétit !