

# Poire au sirop

6 personnes



## Ingrédients :

- 4 Belles poires,
- 500 ml d'eau,
- 200 gr de sucre,
- 200gr de miel,
- 1 gousse de vanille,
- Poivre (verveine).

## Instructions :

1. Eplucher les poires.
2. Dans une casserole porter à ébullition 1/2 l d'eau avec le sucre, le miel et les épices.
3. Y plonger les fruits ; il faut que les fruits soient tous recouverts d'eau.
4. Cuire dans l'eau légèrement frémissante pendant 15 mn.
5. Vérifier la cuisson en piquant un fruit facilement avec la pointe d'un couteau. Verser dans un compotier, couvrir et laisser macérer une nuit.