

Les recettes du mas d'Issoire

Poires ou Pêches pochées

Ingrédients:

Poires rondes et fermes type Rochas

Belles pêches jaunes

3 anis étoilés

5 graines de cardamome éclatées

1 bâton de cannelle

2 clous de girofle

200 gr de sucre pour 1 l d'eau

Préparation:

Faire une décoction dans eau froide avec le sucre et toutes les épices.

Y poser les poires ou les pêches.

Quand ça bout à nouveau, baisser et laisser cuire 20 mn.

Laisser refroidir dans le liquide, retirer les fruits que vous réservez, jeter toutes les épices, rajouter un peu de sucre, ne garder que quelques cm de liquide au fond de la casserole et laisser lentement réduire (c'est long !) jusqu'à ce que ça devienne épais.

Laisser tiédir.

Dresser chaque fruit et verser dessus un peu de ce « caramel ».

Deux jolies langues de chat pour décorer et hop !!!