

Poires pochées au safran¹



Stérilisation 45 mns à 100°

Ingrédients pour 2 weck "Tube" de 1062 ml

- 10 poires "Abate" (Poire de forme allongée à chair mi tendre, juteuse et fondante, sucrée et très aromatique)
- 75 centilitres de vin liquoreux (Jurançon)
- 75 centilitres d'un cépage sec (Chardonnay)
- 20 à 25 centilitres de sirop de safran
- 15 filaments de safran

Cette recette s'exécute en temps normal exclusivement avec un vin liquoreux. J'étais à court, j'ai donc fait 50/50 Vin liquoreux & Cépage sec (Jurançon-Chardonnay) et pour compenser, j'ai ajouté du sirop de safran.

Il restait quelques centilitres de ce breuvage après mise en bocaux, frais, un pur délice,...

Préparation

- Éplucher les poires en conservant les queues.
- Mettre les vins dans une casserole avec les filaments de safran. Laisser infuser 10 minutes.
- Ajouter le sirop de safran.
- Mettre les poires dans le vin.
- Laisser cuire 15/20 minutes (45 si pas de stérilisation).
- Laisser refroidir les poires dans le sirop pendant 1 heure.
- Porter à ébullition 1 minute juste avant la mise en bocaux.
- Filtrer le vin pour la mise en bocaux.
- Dresser les poires froides ou chaudes dans une assiette à risotto et verser le sirop.
- Mettre en bocaux et procéder au traitement thermique à 100° pendant 45 minutes.
- Ce dessert peut s'accompagner d'un caramel liquide, parsemé de quelques amandes effilées torréfiées.