Marc Foucher

Desserts aux fruits, glaces et flans

Poires pochées à l'anis

25 min	10 min	15 min	0	82
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des poires pochées

1. Eplucher les poires à l'économe, retirer la base du trognon mais garder la queue. Les citronner en surface en les frottant avec un demi-citron.
2. Couper les poires en deux, retirer le coeur et une partie de la chair à l'aide d'une cuillère parisienne. Laisser environ 1cm d'épaisseur. Citronner le coeur.
3. Filmer les poires dans un ramequin et réserver jusqu'au pochage.
4. Dans une casserole, verser l'eau, l'anis étoilé et le sucre.
5. Porter à ébullition puis baisser sur feu doux. Plonger les poires et les laisser pocher.
6. Vérifier la cuisson des poires à la pointe d'un couteau. S'il ne rencontre pas de résistance, elles sont cuites. Retirer la casserole du feu et réserver les poires dans leur sirop.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires pochées

- 4 **Poire**
- 1 litre(s) **Eau**
- 100 g **Sucre semoule**
- 3 **Anis étoilé**