

7 Poires vanille safran

[Recette Ptitchef](#)

Ingrédients

Nombre de parts: 2
2 poires
2 cups (45 cl) d'eau
80 gr de sucre
1 moitié de gousse de vanille
le jus de 1/2 citron
1 cuillère à café de safran (en filament), 8 à 20 filaments, pour allez de la subtilité à l'arome franc.

Préparation

Eplucher les poires et frotter du citron dessus pour qu'elles ne noircissent pas. Réserver.

Dans une casserole verser l'eau et le sucre.

Couper la vanille en son milieu avec un couteau pointu et gratter les petites graines noires au dessus de la casserole. Ajouter la gousse vide.

Porter ce mélange à ébullition en remuant de temps en temps pour que le sucre soit bien dissout.

Baisser le feu puis ajouter la moitié de l'infusion de safran, les poires et le jus de citron.

Couvrir la casserole puis faire cuire 15 minutes environ en tournant de temps en temps les fruits pour qu'ils cuisent de tous les côtés.

Sortir les fruits et faire réduire le sirop de moitié, 5 à 10 minutes.

ajouter le reste de l'infusion de safran

Verser le sirop sur les fruits. Laisser refroidir.