



## POIRES POCHEES AU GARAM MASALA

**INGRÉDIENTS :** 4 belles poires pelées, 40 cl de vin blanc, 40 cl de cidre ou de jus de pomme, 20 cl d'eau, 100 g de sucre, 1 bonne cuillère à soupe de garam masala

Verser le vin, le cidre, l'eau, le sucre et les épices dans une casserole, bien mélanger,  
Chauffer le tout jusqu'à frémissement en remuant régulièrement,  
Pocher les poires dans la préparation 15 - 20 mn, en les remuant régulièrement,  
Réserver les poires sur un plat à service,  
Faire réduire 20 à 30 minutes encore le liquide, de façon à obtenir un sirop,  
Recouvrir les poires du sirop,  
Laisser refroidir ; mélanger un peu le sirop avant de servir.

**4 personnes**



LA CALE AUX ÉPICES

19 15



Paimpol

Comptoir de négoce

*L'invitation aux voyages*

# Initiation aux épices

Découvrez les recettes  
d'Appoline blog culinaire  
<https://grainesetepices.blogspot.fr/>

[www.lacaleauxepices.com](http://www.lacaleauxepices.com)

Mes  
Recettes

