

COULIS POIRE, FLEUR D'ORANGER, VANILLE & POIVRE LONG

Pour 2 ou 3 pots

Préparation : le temps d'épluchage des poires

Cuisson : 15-20 min



- 4 poires Comice**
- 1 citron bio pour son jus et son zeste**
- 4 cuillères à soupe de sucre blond de canne**
- 1 gousse de vanille**
- 1 chaton de poivre long**
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger**

Eplucher les poires et les couper en morceaux.

Laver le citron, le zester et presser son jus.

Gratter l'intérieur de la gousse de vanille.

Piler le chaton de poivre long au mortier.

Mettre le tout dans une casserole et faire cuire pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que les morceaux de poire soient fondants.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger au contenu de la casserole et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Verser en pots stérilisés à l'eau bouillante et séchés à l'air libre. Visser les couvercles et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.