



Compote de poires aux épices

Préparation 10 MIN

Cuisson 25 MIN

Rendement 3 bocaux de 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

- 1/2 gousse de vanille
- 12 poires, pelées et le coeur enlevé, coupées en morceaux
- Le jus d'un citron
- 125 ml (1/2 tasse) de miel
- anis étoilé
- 1 bâton de cannelle de 5 cm (2 po)
- 2 pincées de muscade

Préparation

1. À l'aide de la pointe d'un couteau, fendre la gousse de vanille en deux et en retirer les grains.
2. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients, y compris la gousse et les grains de vanille. Porter à ébullition et cuire à feu moyen de 20 à 25 minutes, en remuant régulièrement.
3. Retirer la gousse de vanille, l'anis étoilé et le bâton de cannelle de la compote. Servir tiède ou froid.