

POIRES POCHÉES AU MOSCATO D'ASTI

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 4 Paires
- 8 C^àS de Sucre
- 600ml d'Eau
- 12 Petits amaretti (Réf: 750)
- 800ml de Moscato d'Asti (Réf: 861)



4 personnes



35min



2,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Choisir des poires un peu fermes et les peler
2. Vous pouvez les laisser entières, c'es plus joli, ou les couper en quartiers
3. Préparer un sirop de sucre avec 8 cuillères à soupe de sucre, 600 ml d'eau et 600 ml de Moscato d'Asti
4. Faire cuire les poires dans une casserole pendant 20 minutes en arrosant régulièrement les poires
5. Prendre des assiettes ou des ramequins. Verser au fonds ¼ de verre de Moscato d'Asti frais mélanger d'1/2 verre de sirop de sucre
6. Disposer les poires, broyer les amaretti et en saupoudrer les poires