



Préhistoire

La recette des poires

Ingrédients:

- 1 Très grosse poire Passe Crassane (ou Comice)
- une poignée de raisin sec
- 100g de fruits secs :pignons de pin et noisettes
- un petit bouquet de menthe
- 1 cuillère à soupe de miel
- Pour l'infusion : 10cL de sirop fait avec 10cL d'eau chaude avec une cuillère à café de miel et de la Camomille à infuser.

Protocole :

- Concasser tous les fruits secs au couteau,
- couper la menthe
- mélanger le tout avec le miel.
- Laisser mariner 15mn puis répartir dans un récipient creux (bol, saladier)

Pendant ces 15 minutes :

- Découper la poire en quartier et mettre chaque quartier dans un verre.
- -Faire l'infusion

-Mettre le quart de la marinade sur chaque quartier de poire et arroser d'infusion.

-Bonne dégustation !