

les recettes d'Alice

Confiture de poires au caramel et cardamome



2 pots



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

500 gr de chair de poire williams
1 citron
300 gr de sucre
6 coques de cardamome
10 cl de rhum

Matériel nécessaire

1 presse purée 2 pots à confiture de 375 gr

Préparation et réalisation

1- Peler et épépiner les poires. Les couper en morceaux et les mettre dans un saladier avec le jus de citron, le rhum, la cardamome écrasée sans la coque.
2- Dans une casserole mettre le sucre avec un peu d'eau et le cuire au caramel. Verser le mélange de poire et cuire 10 min à feu vif. Ecraser les poires au presse purée et cuire encore 3 min.
3- Verser chaud dans les pots ébouillantés et les retourner.

Conseils et astuces

Vous pouvez remplacer la moitié des poires par de l'ananas.

Alice Délice

