

Poires-fantômes



4 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 4 poires à chair ferme
- 1 gousse de vanille
- 1 clou de girofle
- 1 citron
- 1 petit bâton de cannelle
- 3 cuillères à soupe de sucre brun
- des pépites de chocolat
- de la gelée de fraises
- du colorant rouge



Préparation

Mettez le bâton de cannelle, le clou de girofle et la gousse de vanille ouverte en deux avec le sucre dans une casserole. Ajoutez 70cl d'eau. Faites chauffer en remuant pour bien fondre le sucre. Faites bouillir le mélange puis laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Pelez les poires puis arrosez-les de jus du citron. Les faire cuire 15 minutes dans le sirop.

Égouttez les poires puis laissez cuire le sirop seul, afin d'obtenir un caramel épais (environ 15 minutes sans remuer). Terminez en retirant les épices.

Disposez chaque poire dans une petite assiette. Avec 2 pépites de chocolat, faites les yeux des fantômes. En dessous, faites un petit trou et remplissez le de gelée de fraises pour faire la bouche.

Versez de l'eau additionnée de colorant rouge autour des poires-fantômes pour un effet «halloween» !