



www.boissondecouleur.fr



Poires au sirop de Boisson Rouge de fleurs d'Hibiscus et Porto

Ingrédients pour 4 personnes:

- ✿ ½ litre d'eau
- ✿ 125gr de sucre
- ✿ 10cl de boisson rouge
- ✿ 1 bâton de cannelle
- ✿ 1 verre de porto rouge
- ✿ 4 poires
- ✿ ½ citron
- ✿ Boule de glace vanille

Préparation :

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre, la boisson rouge, la cannelle et le porto.

Epluchez les poires, évidez délicatement la base de la poire avec un vide-pomme pour enlever pépins et autres. Citronner les poires pour éviter qu'elles ne noircissent.

Faire pocher les poires dans le sirop de boisson rouge afin de les attendrir, et leur donner une belle couleur rouge/pourpre. Sortir les poires du sirop et les égoutter délicatement debout sur du papier absorbant.

Faire réduire 20cl de sirop afin d'obtenir un jus pratiquement caramélisé, qui servira pour la présentation.

Dressez chaque poire sur une assiette à dessert, ajouter une boule de glace vanille, arrosez les poires avec le jus caramélisé.