



Poires au vinaigre

Matériel



Ingrédients

- 5 kg de poires (conférence bien ferme ou petites poires à cuire)
- 2 kg de sucre semoule (ou sucre brun)
- 6 dl de vinaigre blanc
- 2 dl d'eau
- 1 grosse pincée de cannelle
- 10 clous de girofle

Recette

1. Certaines poires à cuire ne doivent pas être épluchées. Pour les poires « conférence », épluchez-les et laissez la queue.
2. Dans une casserole, placez les poires, versez les autres ingrédients et portez le tout à ébullition. Maintenez à bouillon.
3. Après 20 minutes, vérifiez la cuisson piquant les poires avec une pique à brochettes. Si elle rentre facilement jusqu'au cœur, les fruits sont cuits.
4. Mettez les poires dans un récipient muni d'un joint et versez le sirop bouillant dessus.
5. Vous pourrez déguster les poires après 5 semaines de repos.
Le sirop pourra être utilisé pour cuisiner

Variante :

On peut utiliser du sucre candi brun ou du vinaigre de vin.

Le sirop et les poires seront plus colorés