

# Poire RoyalSureau

---

Nombre de portions : 4

Temps de préparation/cuisson : quelques minutes

2 poires mûres, mais fermes  
Beurre  
Poivre noir  
Crème glacée vanille, facultatif  
Feuilles de menthe, facultatif

**Concentré RoyalSureau**, ferme BoiséPinson



Bien laver les poires, les couper en deux et en retirer le cœur  
Découper les poires en tranches de 1,5 cm ou ½ pouce

Fondre le beurre dans un poêlon antiadhésif

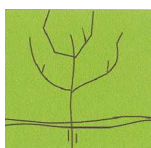
Y ajouter les tranches de poires  
Cuire jusqu'à ce que les poires soient dorées, tout en évitant la surcuisson  
La chair des poires doit demeurer ferme

*Attention : le beurre ne doit pas roussir*

Concasser du poivre sur les poires en fin de cuisson pour en relever la saveur

Répartir les poires caramélisées dans 4 assiettes à dessert  
Décorer de crème glacée à la vanille et de feuilles de menthe (facultatif)

Napper de **concentré RoyalSureau** de la ferme BoiséPinson



**boisepinson.ca**

426, rue Mountain  
Granby, QC, J2H 0M6