



# Julie Zyromski

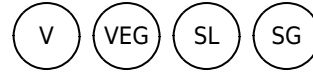
## Poires pochées au thé chaï

Portions: 8 poires

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 65 minutes

8



### Ingrédients

Pour les poires

1,750 L (7 tasses) d'eau  
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable  
2 sachets de thé noir  
5 clous de girofle  
7 gousses de cardamome verte  
2 bâtons de cannelle  
½ noix de muscade  
6 grains de poivre noir  
Le jus d'un citron  
8 poires Bosc fermes, pelées

Pour la crème fouettée

250 ml (1 tasse) de crème à fouetter (35 % m.g.)  
15 ml (3 c. à thé) du sirop de cuisson des poires, réduit et refroidi

### Étapes

Pour les poires

1. Dans un grand bol, combiner 3 tasses (750 ml) d'eau, le jus de citron et les poires. Laisser reposer.
2. Dans une grande casserole, porter à ébullition 4 tasses (1 L) d'eau et le sirop d'érable. Réduire le feu et ajouter les sachets de thé, les clous de girofle, la cardamome, la cannelle, la muscade et le poivre.
3. Transférer les poires avec l'eau citronné dans la casserole d'eau sucrée, porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux 15 minutes.
4. Retirer du feu et laisser refroidir les poires complètement dans leur liquide. Réfrigérer ensuite pendant un minimum de 4 heures, jusqu'à 12 heures.
5. Égoutter les poires et les conserver au réfrigérateur.
6. Porter le liquide de cuisson à ébullition à nouveau et laisser réduire de moitié ou jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Cela peut prendre jusqu'à 45 minutes. Refroidir et réserver.

Pour la crème fouettée

1. Fouetter la crème avec le sirop réduit jusqu'à ce qu'elle forme des beaux pics.

Servir les poires sur un lit de crème fouettée, un filet de sirop et un granola au chocolat noir ou des copeaux de chocolat tout simplement.