



Poire Pochée Au Rizdor

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

8 Poires Williams
1 L D'eau
600 G De Sucre
1 Citron (Zestes Et Jus)
8 G **Ducros® Rizdor**

Procédure

1. Porter l'eau, le jus de citron et le sucre à ébullition puis ajouter le Rizdor.
2. Éplucher, couper en deux et vider les poires. Les plonger dans le sirop et les pocher à feu doux.
3. Lorsqu'elles sont cuites, laisser refroidir dans le sirop à température ambiante. Réserver au frais.

CONSEIL DU CHEF!

Si le Rizdor est généralement utilisé dans la paella, la bouillabaisse ou sur les poissons, ses notes safranées parfument également à merveille les salades de fruits et les mousses au chocolat.

TYPE DE RECETTE: DESSERTS