

## Poires au safran

(Pour 2 ou 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 20 min.

Repos : 12 h.)

- 4 petites poires conférence : 380 g
- 120 g de sucre blond
- 2 stigmates de safran, soit 6 filaments
- 1/2 citron

1. Pelez les poires et frottez-les avec le demi-citron.

2. Versez 100 g d'eau dans une petite casserole, ajoutez le sucre et laissez fondre sur feu doux. Ajoutez les poires et laissez-les cuire 20 minutes environ, en les tournant régulièrement : [piquez-les](#), leur cœur doit être tout tendre !

3. Ajoutez le safran, mélangez et laissez refroidir avant de réserver 12 h au frais, en tournant plusieurs fois les poires dans leur jus safrané.

4. Servez les poires bien fraîches, telle quelles ou avec une grosse cuillerée de yaourt à la grecque, une glace au yaourt ou un sorbet citron. Ou accompagnez-les de sablés, d'une tranche de cake aux fruits confits. S'il vous reste du délicieux jus safrané, versez-le sur une salade de fruits frais, mouillez-en un biscuit, sucrez-en un yaourt ou un fromage blanc...

- *Les 4 poires que j'ai utilisées étaient toutes petites. Pour des poires plus grosses, le temps de cuisson pourra être plus long.*