

## **Poires au miel d'acacia et au safran**

Une recette de poire magique cuite et nappée d'un sirop onctueux au miel parfumé délicatement de safran. De plus, c'est vraiment très rapide et facile à préparer.

### **Ingrédients**

#### **Pour 2 personnes :**

2 poire Williams rouges, d'environ 200 g chacune  
50 g de miel d'acacia  
5 cl d'eau  
½ citron  
4 pincées de safran en poudre, ou 10+-5 filaments  
et une infusion 6 filaments préparé la veille dans peu d'eau

#### **Ustensiles :**

Un four à micro-ondes  
Un économe

### **Préparation**

Disposer le miel, l'eau et le safran dans un plat creux et profond pouvant aller au four à micro-ondes et pouvant ultérieurement contenir les poires tête-bêche. Mélanger.

Mettre ensuite au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Peler délicatement les poires à l'aide de l'économe, en laissant leurs pédoncules sur le sommet.

Frotter ensuite toute la surface des poires pelées avec le demi-citron.

Incorporer les poires tête-bêche dans le plat creux avec le sirop puis remettre au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Retourner ensuite les poires dans leur sirop et remettre à nouveau au four à micro-ondes pendant 2 mn ; à puissance maximale.

Egoutter les poires puis les disposer dans des coupelles de service.

Remettre le sirop au four à micro-ondes pendant 4 mn – toujours à puissance maximale  
– afin de le réduire et de l'épaissir.

puis ajouté l'infusion de safran  
Napper les poires avec le sirop chaud ou tiède et servir aussitôt.

### **Idées, trucs & astuces**

Servez également ce délice froid ou même glacé.