**Poires pochées**

 **Pour 6 Croquant-Gourmands :**

**- 3 poires moyennes (Williams, Comice, Conférence)
- 170 g de sucre
- 1 litre d'eau
- 1 gousse de vanille
- 1 citron**
Presser le citron pour recueillir le jus.
Éplucher délicatement les poires en les gardant entières et en conservant la queue.
Les arroser au fur et à mesure de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
Préparer le sirop de cuisson dans une casserole assez grande pour contenir toutes les poires côte à côte.
Amener à ébullition le sucre et l'eau, en remuant pour dissoudre le sucre.
Ajouter la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur.
Laisser bouillonner le sirop pendant 2 minutes et le retirer du feu.
Couvrir le sirop et le laisser infuser pendant 5 minutes.
Plonger les poires dans le sirop.
Couvrir la casserole hermétiquement pour les empêcher de noircir.
Amener le sirop à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir pendant une vingtaine de minutes.
Vérifier la cuisson des poires avec la pointe d'un couteau : Elles doivent être tendres mais ne pas s'écraser..
Laisser refroidir puis mettre au frais en laissant les poires dans leur sirop.