



## **POIRES CONFITES AU SAFRAN (2 personnes)**

### **Recette d'Elisabeth Scotto**

Nous avons rencontré Elisabeth sur l'une de nos terrasses lors de notre première récolte. Le hasard l'avait menée jusqu'à notre première safranière, et depuis, nous sommes des incondionnelles de ses recettes pleines de fraîcheur et d'inventivité !

Merci à elle d'avoir si bien soigné notre safran avec cette recette délicieuse !

**6 filaments de safran**

**4 petites poires conférence (380 g)**

**120 g de sucre blond**

**1/2 citron**

Peler les poires et les frotter avec le demi-citron.

Verser 100 g d'eau dans une petite casserole, ajouter le sucre et laissez fondre sur feu doux. Ajouter les poires et les laisser cuire 20 minutes (environ, en fonction de la taille), en les tournant régulièrement : en les piquant leur cœur doit être tout tendre !

Ajouter le safran, mélanger et laisser refroidir avant de réserver 12 h au frais, en tournant plusieurs fois les poires dans leur jus safrané.

Servir 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 les accompagner de sablés, d'une tranche de cake aux fruits confits. S'il reste du délicieux jus safrané, il peut être versé sur une salade de fruits frais, pour mouiller un biscuit, sucrer un yaourt ou un fromage blanc...

<https://elisabethscotto.com/2019/01/26/poires-au-safran-parisien/>