

Rhum poire vanille

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable,

Préparation: 10 minutes Cuisson: 45 minutes

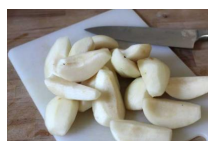
Avec ces proportions vous pourrez préparer 1 litre de rhum arrangé poire vanille. Rapide et ultra simple à réaliser, votre rhum sera prêt à être déguster en moins d'une semaine. :) Attention tout de même, c'est bon, très bon... mais c'est à consommer avec modération ! Un grand merci à Valérie et à Alain pour leur aide.



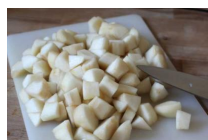
Les ingrédients:

- 400g de poires
- 1 bouteille de 70cl de rhum blanc à 40°
- 200g de sucre
- 1 gousse de vanille

Comment faire:



1) On commence par peler les poires et sortir les pépins. -



2) On coupe les poires en cubes grossiers. -



3) On met à cuire à feux doux les poires avec les 200 grammes de sucre ainsi que la gousse de vanille. -



4) Au bout de quelques minutes, les poires on commencer à rendre l'eau, la gousse de vanille va alors se ramollir un peu. -



5) On sort la gousse de vanille, on la fend en 2 et on en retire les graines, c'est elles qui contiennent tout l'arôme de la vanille. -



6) On remet la gousse de vanille dans la casserole avec toutes les graines. On mélange et on laisse réduire à feux très doux. -



7) Toutes les 5 minutes, on surveille que les poires n'attachent pas, on mélange délicatement avec une cuillère en bois... Puis au bout de 3/4 d'heure environ la préparation devrait être bonne. Ça doit avoir l'aspect d'une confiture. -



8) Voilà, notre préparation à base de poires et bonne, on laisse un peu refroidir et on remplit la bouteille. A l'aide d'un entonnoir improvisé, ici, le haut d'une bouteille plastique. On insère les poires caramélisées dans notre bouteille d'un litre. Puis je rajoute le rhum par dessus. -



9) C'est fini, on referme la bouteille, on mélange et on attend quelques jours avant de déguster. -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !