

Miel de poire

Pour 1 petit pot

500g de poire

175g de miel

2 gousses de vanille

1 cuil à café de sucre vanillé

Lavez les poires, épépinez-les et râpez-les avec la peau.

Dans une casserole mélangez les poires râpées avec le miel, le jus du citron et le sucre vanillé. Laissez cuire à feu doux pendant 1 heure en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois pour éviter que ça attache.

Versez le miel de poire dans un pot propre et sec et laissez refroidir, attrapez une petite cuillère et régalez vous!!!