



CABANE À SUCRE

Marmelade de poires et citrons

Catégorie: Divers

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation : 30 min.

Ingrédients:

8 poires

2 citrons (zeste et jus)

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

1 gousse de vanille

Instructions:

Pelez et épépinez les poires.

Taillez-les en petits cubes et arrosez-les avec le jus des citrons.

Dans une poêle chaude contenant le beurre, faire revenir les poires pendant 5 minutes.

Versez le sirop d'érable.

Parsemez le zeste de citron et ajoutez la gousse de vanille préalablement fendue.

Faire cuire à feu doux de 15 à 20 minutes en remuant de temps à autre.

Gardez au frais avant de servir.