

Ma recette de conserves de Poire à Botzi

INGRÉDIENTS (1 BOCAL DE 1L):

1kg de poires à botzi

Sirop:

- 1 litre d'eau
- 1 jus de citron
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1 anis étoilés (badiane)
- 1 bâton de vanille
- 1 **cosse de cardamone**
- 10gr de poivre noir

PRÉPARATION:

Éplucher les poires. Avec la pointe du couteau-économiste (ou avec une cuillère à parisienne) évider les poires. Les plonger dans un bain d'eau additionnée de jus de citron.

Sirop:

Réunir tous les ingrédients dans une grande casserole, amener à ébullition puis y ajouter les poires. Cuire à feu moyen pendant 20 à 30 minutes selon les poires.

Égoutter les poires et les ranger rapidement dans le bocal préalablement rincé à l'eau bouillante. Porter le sirop à ébullition et le verser bouillant sur les poires en remplissant à ras bord. Fermer immédiatement le bocal et le retourner sur la table. Laisser refroidir complètement.

Après refroidissement, décliper délicatement le bocal. Le couvercle doit rester bien fermé (vide d'air) Refermer le clip du bocal et conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. (Si le bocal s'ouvre facilement, porter le contenu à ébullition et recommencer l'opération.)