

☞ *La poire est de forme oblongue avec une partie renflée. Certaines variétés toutefois sont complètement rondes. La peau comestible de la poire est jaune, brune, rouge ou verte et est habituellement douce et mince.*



Poire

● **Conseils** —

L'utilisation de la poire est presque aussi diversifiée que celle de la pomme. On mange la poire nature, cuite, déshydratée et confite. On la transforme en compote, en coulis, en gelée, en confiture, en jus, en vinaigre, en eau-de-vie, en liqueur...

● **Stockage** —

La consommer le plus tôt possible car sa chair a tendance à pourrir facilement. Ne pas entasser les poires et éviter de les mettre dans un sac ou un récipient hermétique.

● **Le saviez vous ?** —

Le poirier est un arbre originaire de Chine dont les fruits, les poires, sont sélectionnés depuis la plus haute Antiquité.

● **Recette "Flan aux poires"**

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1/2 l de lait
- 2 oeufs

- 80g de farine
- 80g de sucre en poudre
- 2/3 poires bien mûres

- parfum (vanille, fleur d'oranger)
- beurre pour le moule

- ☞ Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez le moule.
- ☞ Pelez les poires, coupez-les en tranches et répartissez-les au fond du moule.
- ☞ Mélangez les oeufs et le sucre.
- ☞ Ajoutez la farine, le lait, le parfum.
- ☞ Versez le mélange sur les poires.
- ☞ Faites cuire 30 à 40 minutes.
- ☞ Servez tiède ou froid.