



Le Safran du Ventoux en Provence
Marie et François Pillet
Producteurs

Les Recettes de Marie

Poires en infusion de safran

1,5 kg e poires murs mais fermes
½ bouteille de vins blanc du sud viognier, baume de venise, ou vin du sud
2 citrons 1 orange
50 filaments de safran
3 clous de girofle
quelques graines de fenouils
1 tour de moulin à poivre
350 g de sucre roux
150 g de miel doux

râpez l'orange et les citrons pressez les jus, faire infusez le safran dans les jus
gardez les zestes pour la préparation
faire chauffez le vin avec le sucre ,des l'ébullition ,ajoutez les poires et tous les ingrédients,
faire pocher pendant 15mn

mettre la préparation au réfrigérateur pendant 24 heures ou plus.

avant de servir retirez les poires les rassemblez dans un saladier.
Faire réduire le jus jusqu'à la nappe

arrosez les poires avec le sirop