

Poires au vin de la Science, esprit Wöhler

Pour 2 personnes

2 options sont possibles

1^{ère} option simple

Ingrédients :

- 2 poires au sirop
- 3 cuillères à soupe (cas) de sirop de sucre
- 20 cl d'eau
- 1 cuillère à café (cac) de jus de citron
- **1/2 cac de polyphénol**
- Cannelle quantité au goût

Cuire les 2 poires dans ce jus 10' et laisser refroidir.

Pendant la cuisson



2^e option

On continue la recette précédente en utilisant :

- 1/8 litre de sirop de la boîte
- 1/8 litre du sirop de cuisson
- 2 cac jus de citron (en plus de ce qui a été mis précédemment)
- **1 cac polyphénol** (en plus de ce qui a été mis précédemment)
- Cannelle et sucre en plus au goût.

Lier ce jus avec 2 cac de féculé de pomme de terre.
Cette liaison se comporte comme de la béchamel. Dès
lors faire à la consistance désirée, plus ou moins épaisse.

Mettre dans une coupe chaque poire et y ajouter la
sauce. Au réfrigérateur la sauce se comporte comme un
gel.

Présentation finale

