

Poires pochées.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 60 min

Ingrédients :
Poires à cuire, type Comice

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Pelez les poires, coupez la base afin que les poires tiennent bien debout.
- Mettez les poires dans le plat Gastro Norm non perforé et laissez cuire 60 min.