



Poires au Lillet blanc et au gingembre (4 pers.)

- 4 poires
- 25 cl de Lillet blanc
- 50 g de miel d'acacia
- 5 g de gingembre frais coupé en petits dés



1°/ Eplucher les poires sans retirer les queues. Couper la base si nécessaire pour leur permettre de tenir droites sur une assiette.

2°/ Mettre le Lillet, le miel et le gingembre à bouillir dans une petite casserole. Baisser le feu et y plonger les poires une dizaine de minutes en les retournant délicatement de temps en temps. Laisser refroidir.

3°/ Placer les poires dans leur jus recouvertes d'un film plastique au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Sorbet au Lillet rouge

- 30 cl de Lillet rouge
- 10 cl d'eau
- 45 g de miel
- 45 g de sucre

Faire bouillir le Lillet 5 minutes (pour que l'alcool s'évapore au moins en partie. Sinon, le sorbet ne prend pas). Hors du feu, ajouter les autres ingrédients et laisser refroidir. Faire prendre en sorbetière.