

# POIRES POCHÉES AU SIROP DE LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0

## *Ingrédients*

- FARINE 1 CÀS
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 500 ML
- SUCRE 50 G
- ZESTE DE CITRON 1
- ZESTE D'ORANGE 1
- GINGEMBRE 1 MORCEAU D'ENVIRON 2 CM
- POIRES À CUIRE 2
- BOULE DE CRÈME GLACÉE OU DE CRÈME AIGRE FACULTATIF
- BISCUIT SABLÉ OU BISCUIT BRETON FACULTATIF

## RECETTE

1. Délayez la farine avec un filet de Liefmans On The Rocks 0.0 dans une casserole. Ajoutez le reste de Liefmans On The Rocks 0.0, le sucre, les zestes d'orange et de citron et le gingembre. Vous pouvez faire un long zeste au moyen d'un économe.
2. Pelez les poires, mais laissez les tiges et posez-les dans la casserole. Faites cuire et laissez suer environ 20 minutes (voir conseil). Les poires sont prêtes lorsqu'un couteau s'y glisse facilement.
3. Retirez les poires de la casserole et réservez. Retirez les zestes d'orange et de citron et le gingembre de la casserole et laissez mijoter 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop.
4. Disposez une poire sur une assiette (vous pouvez éventuellement la couper en



éventail) et ajoutez la quantité de sirop souhaitée. Servez tiède avec une boule de crème glacée ou un nuage de crème aigre et un petit sablé.

5. CONSEIL: dans la casserole, déposez un morceau de papier de cuisson sur les poires afin d'éviter que la bière ne mousse trop et déborde.
6. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans

**Liefmans**  
ON THE ROCKS  
**0.0**