

« Margarita poire - cannelle »



Ingrédients (4 pers.) :

- 3 poires coupées
- 15 cl d'eau
- 4 c à s de cassonade (ajuster selon le goût)
- 3 bâtons de cannelle
- Téquila

Préparation :

1. Coupez les poires et mettez-les dans une casserole avec la cassonade, les 3 bâtons de cannelle et l'eau.
2. Chauffez à feu doux et mélangez jusqu'à ce que la cassonade soit fondue et que les poires soient bien tendres. L'aspect doit être sirupeux avec des morceaux de poires tendres (10 à 15 minutes environ).
3. Retirez du feu et laissez reposer à température ambiante. Retirez les bâtons de cannelle, puis mixez le tout en une purée lisse. Filtrez dans une passoire pour retirer les morceaux en excès.
4. Versez la préparation dans un shaker avec de la téquila, dosée selon votre goût, et de la glace. Secouez et servez immédiatement.

Recette traduite de l'anglais par Fêtes vous-même depuis le site www.theothersideofthetortilla.com.