

RECETTE POUR POIRES MARINÉES

Cécile Bénéteau

4 pintes de poires mûres mais encore fermes
1 tasse d'eau
2 tasses de vinaigre
4 tasses de sucre
un peu de cannelle
quelques clous de girofle

Faire bouillir les poires et les ingrédients dans une casserole pendant 15 minutes.

Mettre en bocaux comme pour des cornichons.