

## Poires pochées, caramel à la bière brune

6 poires Louise Bonne  
50 cl de bière ambrée  
15 cl de bière brune  
200 g de sucre blanc  
1 citron jaune non traité  
30 g de noisettes  
40 g d'amandes  
30 g de pignons de pin  
30 g de pistache

Commencez par peler les poires en laissant la queue. Citronnez les poires pour éviter qu'elles noircissent.

Versez la bière ambrée dans une casserole, ajoutez les pelures de poires, le reste du citron ainsi que 100 g de sucre. Incorporez les poires et laissez cuire une quinzaine de minutes. Dans une autre petite casserole, faites fondre le reste du sucre. Quand il commence à caraméliser, versez la bière brune et laissez cuire le caramel deux minutes avant d'ajouter les fruits secs et les poires égouttées.

Laissez refroidir.

Servez les poires nappées de caramel à la bière brune

