



- Coupez les poires en quatre, pelez-les et ôtez les cœurs.
- Mettez l'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition puis baissez la température et laissez mijoter pendant 3 mn.
- Ajoutez les quartiers de poires et laissez mijoter pendant 5 mn (un peu moins si les poires sont très mûres). Arrêtez le feu, enlevez la casserole de la plaque de cuisson et laissez refroidir pendant 5 mn.
- Ajoutez le jus de citron (sans les pépins) et les zestes.
- Mettez la préparation dans la sorbetière et laissez-la tourner jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de purée. Versez-la alors dans le plat de service. Vous pouvez conserver ce sorbet à la poire au congélateur jusqu'à plusieurs semaines ou le servir aussitôt accompagné de biscuits.



Pour faire mûrir vos poires plus rapidement, mettez-les à côté de pommes ou bananes ou avocats ou melons ou pêches, etc., bref tous les fruits climactériques, bien mûrs : ils produisent un gaz, l'éthylène, qui accélérera le mûrissement de vos poires.

Pour qu'il n'y ait pas de pépins, pressez votre jus de citron au-dessus d'une petite passoire.

Ingrédients pour 8 pers. :

200 g de sucre en poudre  
200 ml d'eau  
1 kg de poires bien mûres  
Le jus et les zestes d'un citron vert (de préférence mais à défaut, un citron jaune conviendra également)

*Variantes :*

Vous pouvez rajouter 50 ml de grappa mais n'en mettez pas plus, cela doit rester subtil...

Vous pouvez rajouter quelques noix de cajou grossièrement concassées - ou des pistaches ou pignons - et des feuilles de verveine citronnelle ou de menthe.

Servez ce sorbet avec des petits gâteaux secs sucrés.

