

## POIRES CONFITES à la DULSE

### Ingrédients :

1kg de poires  
250 g de sucre (blond, non raffiné)  
1 gousse fraîche de vanille  
25g de gingembre confit, haché finement  
200 g de dulse fraîche, dessalée

### Préparation :

Eplucher et couper les poires en petits morceaux (“ en brunoise “)  
Dans une casserole, verser les poires en morceaux avec le sucre, la gousse de vanille fendue, le gingembre en morceaux.  
Laisser cuire très doucement 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps.  
Verser dans une passoire pour récupérer le jus, devenu sirop (Il pourra servir à sucrer yaourt et fromage blanc).  
Les poires ont réduit de moitié. Laisser refroidir.  
Presser la dulse pour enlever toute l'eau.  
Dans un bol, hacher en petits morceaux la dulse avec des ciseaux.  
Mélanger délicatement (pas de trop) l'algue au confit de poires.



Recette proposée par Colette.G

D'après " Algues gourmandes " de Catherine le Joncour : page 122 / Flammarion  
Troc-Recettes du 22/11/19 : Pleudaniel