



HAUS-PASTETE PÂTÉ MAISON

Thymian-Birnen

Für 4 Personen als Beilage

- 1 dl Birnen- oder Apfelsaft**
- 2 EL Zitronensaft**
- 3 EL Aceto-Balsamico bianco**
- 25 g Rohrzucker**
- 1/4 TL Pfeffer** *grob gemahlen*
- 6 Thymianzweige**
- 2 Birnen**

Birnen-saft, Zitronensaft, Aceto, Zucker, Pfeffer und 2 Thymianzweige aufkochen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Im Sud knapp weich kochen. Birnen herausnehmen. Thymian entfernen. Sud sirupartig einkochen. Am Schluss die unteren Blättchen der restlichen Thymianzweige abstreifen und zufügen. Über die Birnen geben. Thymianspitzen als Garnitur verwenden.

Die Birnen schmecken sowohl warm wie kalt.

Poires au thym

accompagnement pour 4 personnes

- 1 dl de jus de poire ou de pomme**
- 2 cs de jus de citron**
- 3 cs de vinaigre balsamique blanc**
- 25 g de sucre de canne**
- 1/4 cc de poivre** *concassé*
- 6 branchettes de thym**
- 2 poires**

Porter à ébullition le jus de poire, le jus de citron, le vinaigre, le sucre, le poivre et 2 branchettes de thym. Eplucher les poires, les couper en deux, retirer le cœur, puis les tailler en lamelles. Les pocher juste tendres dans le jus. Les retirer ainsi que le thym. Faire réduire le jus à consistance sirupeuse. A la fin, racler les feuilles du bas des branchettes de thym et les ajouter. Dresser les poires et les napper de sirop. Décorer de pointes de branchettes de thym.
Ces poires se dégustent aussi bien chaudes que froides.