

Poires au vin

Ingrédients :

4 poires
3/4 de litre de vin rouge
150g de sucre
2gousse de vanille
2 bâton de cannelle
2 clous de girofle
1 étoile de badiane
1 zeste d'orange

Préparation :

1) Commencez par préparer tout les ingrédients, mettre dans une casserole le vin rouge et le sucre.

2) Ajoutez les gousses de vanille fendue en 2 dans la longueur, mettre le restant des ingrédients dans la casserole et porter à ébullition.

3) Pendant ce temps épluchez les poires.

4) Lorsque le vin entre en ébullition baissez le feu de sorte de maintenir un frémissement et plongez les poires dans le vin.

5) Poursuivre la cuisson pendant 1 heure en retournant les poires régulièrement.

6) Au terme de la cuisson coupez le feu et laissez refroidir les poires dans la casserole

7) Dressez en ramequin, arrosé de vin épicé. On peut l'agrémenter d'une boule de glace de vanille