

# **POIRES AU VIN**

Pour 6 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 25 minutes



½ l de vin rouge – 250 Gr de sucre – 1 citron – 1 petit bâton de cannelle – noix de muscade râpée – 1 Kg de poires bien fermes



- Porter à ébullition le vin, le sucre, la moitié du citron coupé en rondelles et les épices.
- Eplucher les poires en les gardant entières avec les queues. Les frotter avec le demi-citron restant.
- Ajouter les poires dans le sirop bouillant.
- Couvrir et cuire l'ensemble à feu doux 15 à 20 minutes suivant la fermeté des poires. Dresser les poires cuites dans un saladier.
- Passer le jus dans une passoire et réduire le sirop jusqu'à ce qu'il nappe le dos d'une cuillère. Le verser ensuite sur les poires.
- Servir très frais.
- Ces poires peuvent être accompagnées d'une boule de glace à la vanille.