

Délice de poires épicées au vin rouge



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 poires Williams (compter 2 poires par personne)
- 75 cl de vin rouge
- 200 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- le zeste d'1 orange
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 clous de girofle
- 4 grains de poivre noir
- 1 pincée de noix de muscade râpée

Préparation de la recette :

Préparer le sirop pour pocher les poires : porter à ébullition le vin avec les épices, les zestes, le miel et les sucres.

Y plonger délicatement les poires épluchées entières et dont on aura préservé la queue. Couvrir et laisser frémir 20 à 30 min.

Les poires sont cuites une fois qu'elles sont fondantes à coeur.

Les sortir et les réserver.

Faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe légèrement. Verser sur les poires.