POIRES, SAVEUR VIN CHAUD

Ingrédients :

5 poires

75cl de vin rouge

100g de sucre

1 citron

1 orange

vanille

2 clous de girofle

cannelle

* Éplucher 5 poires.
* Évider les poires par la base (pour retirer les pépins).
* Arroser les poires avec le jus d'1 citron.
* Mélanger 100g de sucre + 75cl de vin rouge.
* Ajouter le jus et le zeste d'1 orange + 3 bâtons de cannelle + vanille + 2 clous de girofle + poires.
* Porter à ébullition.

Cuire 10 à 15 min à frémissements  ( La pointe d'un couteau doit pénétrer sans résistance dans les poires mais la chair des fruits doit être encore légèrement ferme)

* Réserver les poires.
* Porter le vin à ébullition.

Laisser réduire 15 min.

* Verser le vin réduit sur les poires.

Laisser refroidir.

* Réserver au frigo 3h.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/15/19883054.html

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/15/19883054.html