

Poires au vin et à la cannelle

Par la Comédie des Mets



INGREDIENTS

For 4 pears:

- 4 poires (Guyot, William)
- 150 g de cassonade
- 1 bâton de cannelle
- Le jus ½ citron
- 1 clou de girofle
- 1 gousse de vanille
- 1 bouteille de vin rouge



PREPARATION

1. Porter à ébullition le vin, les épices, le sucre et le jus de citron.
2. Peler les poires en gardant les queues et couper légèrement la base.
3. Cuire à feu doux à couvert pendant 35 min environ.
4. Piquez la pointe d'un couteau dans une poire pour vérifier la cuisson à cœur.
5. Retirez délicatement les poires avec une écumoire et posez-les dans un plat creux.
6. Versez le jus par-dessus et laissez refroidir.
7. Préparer le dessert la veille pour amplifier les saveurs.
8. Servir avec de la crème de cassis, des grains de cassis, de la glace calisson ou cannelle ou vanille.