POIRES AU VIN

INGREDIENTS:

- 1 grosse poire par personne
- 1/2 litre de vin rouge type corbières
- 1 orange non traitée
- 3 càs de miel
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1 gousse de vanille
- 4 grains de poivre noir
- Feuilles de menthe

PREPARATION:

Prélevez le zeste de l'orange,
Versez le vin dans une casserole puis ajoutez les clous de girofle, la cannelle, le zeste d'orange, le miel et le poivre.
Récupérez les grains de la gousse de vanille avec la lame d'un couteau. Mettez les grains de vanille et
la gousse fendue dans le vin.
Portez à ébullition.
Épluchez les poires, les couper en deux et épépinez .

Ajoutez les poires dès que le vin commence à bouillir et laissez cuire à feu doux
Cuire environ trente minutes selon la taille des poires, Pensez à retourner à mi cuisson
Retirez du feu et disposez les demies poires dans des assiettes individuelles.
Filtrez le vin cuit
Laissez refroidir puis nappez les poires .
Avant de servir, décorez chaque coupe avec des feuilles de menthe ciselées.
Dégustez tiède ou frais

Vous pouvez déposer les poires sur un sablé et accompagner d'un boule de glace vanille

Bonne dégustation.

Fabrouge