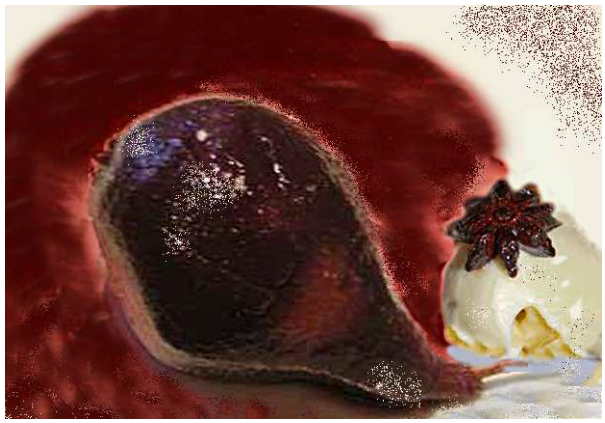
POIRES POCHEES au vin épicé

Recette de **Mireille C.**



Ingrédients pour 6 personnes

6 poires type louise bonne
75 cl de vin rouge
150 g de sucre roux
6 étoiles de badiane
1 gousse de vanille
50 g de gingembre frais
1 cuil. à café de cannelle
1 citron vert
4 grains de poivre noir

Recette

Eplucher les poires en gardant la queue.
Peler le gingembre et couper le en bâtonnets.
Oter la peau du citron vert et réserver la.
Placer les poires dans une casserole. Recouvrer les de vin. Ajouter les étoiles de badiane, la vanille fendue en deux, les bâtonnets de gingembre, la cannelle, la peau du citron vert, le poivre non concassé et le sucre.

Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 45 mn.

Garder les poires dans le liquide de cuisson 24h.
Filtrer le vin et déguster le lendemain à température ambiante.

Accompagnement

On peut conserver une étoile de badiane pour la déco.
Une boule de glace à la vanille peut compléter la recette si l'on a affaire à des gourmands.