

# Poires pochées au vin épicé

CUISIMAGES

Réf :  
**5913**

Type :  
Fruits

Préparation :  
10 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 500 ml de vin rouge
- 500 ml d'eau
- 250 g de sucre de canne
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 3 clous de girofle

**CUISICOURS**  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Dans une casserole, versez le sucre et la cannelle.

Arrosez d'eau et portez à ébullition.

Ajoutez le vin rouge et les clous de girofle et portez à frémissement.



Pelez les poires en laissant la queue.

Evidez par le dessous de la poire.

Plongez les poires dans le vin épicé frémissant et laissez pocher pendant 20 à 30 min selon la grosseur des poires.



Retirez les fruits.

Portez le vin épicé à ébullition.



Réduisez le vin jusqu'à consistance sirupeuse.

Filtrez et nappez les poires.



Conseils  
Variante  
Vin

Ajoutez dans le vin les épices de votre choix, crème de cassis...etc