

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

4 poires mûres pelées
3 c. à table de jus de citron
1 tasse d'eau
300 ml de vin rouge

À savoir

Vous pouvez mettre seulement le vin rouge, remplacer la tasse d'eau par le vin, la couleur des poires sera d'un beau rouge.

1/2 tasse de sucre
1 bâton de cannelle
1 zeste d'orange râpée



Méthode

Peler et retirer le cœur des poires et les arroser de jus de citron.

Dans un chaudron de bonne grandeur, mettre le vin, l'eau, le sucre, le bâton de cannelle et le zeste d'orange.

Porter à ébullition.

Ajouter les poires et cuire environ 8 à 10 minutes.

À savoir

Pendant la cuisson, retourner les poires pour avoir une cuisson égale.

Refroidir les poires dans le liquide.

À savoir

Laisser les poires mariner dans le liquide au moins 12 heures au réfrigérateur.

Servir les poires entières avec le liquide et ajouter une feuille de menthe.

À savoir

Ou couper la poire en demis et trancher en éventail.

