

Poires au vin  
et aux épices

Choisir un vin de pays de qualité  
(Madiran, Corbières, Cahors etc...)  
Prendre des poires fermes, à peine  
mûres.

Pour 4 personnes :

4 poires.

1/2 litre de vin rouge.

100 g de sucre.

2 cuillerée à soupe de gelée de coing,  
ou de miel très parfumé.

6 grains de poivre.

3 clous de girofle.

Épices Vanille, cannelle, gingembre,  
paprika doux, cardamome.

Dans une casserole, verser le vin,  
ajouter le sucre, la gelée ou le miel,  
la cannelle, la vanille, le gingembre, le  
paprika doux, la cardamome, le poivre,  
facultativement raisins secs, les clous de girofle.

Faire bouillir à feu doux pendant  
environ 20 minutes. Couvrir et laisser  
infuser (1 heure ou 2 si possible)

Éplucher les poires, les couper en 2,  
enlever le cœur. Les plonger dans  
le liquide précédent. <sup>Couvrir</sup> Immener à  
l'ébullition et laisser cuire très douce-  
ment afin de ne pas briser les fruits.

Lorsque les poires sont cuites, les retirer  
et les laisser refroidir.

Remettre la casserole sur le feu et  
faire diminuer le liquide si cela est  
nécessaire.

Le verser sur les poires et servir très  
frais.