

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE

aux épices

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- 10 poires moyennes (variété Rocha) ou 5 grosses
- 1l de vin rouge (cépage Gamay)
- 4 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle
- 20 grains de poivre noir
- 250 g de sucre
- 1 citron
- 1 orange
- Noix de muscade et gingembre PM



PROGRESSION

1. **Extraire les zestes** du citron et de l'orange
2. **Peler les poires.** Les laisser entières si les poires ne sont pas trop grosses sinon couper les en 2 dans le sens de la longueur et retirer les trognons et les pépins.
3. **Porter le vin à ébullition** dans une russe à feu moyen, ajouter le sucre, les bâtons de cannelles, les clous de girofle, les grains de poivre et les zestes de citron et d'orange. Râper un peu de gingembre et de noix de muscade.
4. **Plonger les poires pelées et les laisser pocher** pendant 15 minutes à tout petit frémissement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pour vérifier si elles sont tendres, il suffit de les piquer à cœur avec une aiguille et vérifier qu'elle s'enfonce facilement. Refroidir.
5. **Réaliser le sirop de nappage.** Égoutter les poires, récupérer le jus de cuisson, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Filtrer le sirop en le passant au chinois pour retirer tous les zestes et épices.
6. **Finition :** Servir les poires au centre de l'assiette et napper de sirop.

Notes :
