Poires pochées au vin

29/03/2016 à 15h22

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 poires épluchées (Curé, William, Crassane, Conférence)
- 1 jus de citron
- 1 bouteille de vin rouge (Gamay)
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre

Préparation :

- Epluchez les poires, coupez-les en deux et évidez-les;
- Dans un faitout, versez le vin rouge, le sucre et la vanille fendue;
- Portez à ébullition;
- Plongez les poires et faites cuire 15 minutes;
- Laissez refroidir dans le vin et mettez 2 heures au réfrigérateur.