



Poires pochées au vin et caramel

16/12/2014 à 11h42

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 petites poires mûres
- 3 cuil à soupe de caramel tout prêt
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 cl de vin rouge

Préparation :

- Pelez les poires en conservant la queue;
- Dans la cocotte, versez le caramel et le vin rouge, ajoutez la vanille. Disposez les poires dans la cocotte puis refermez;
- Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué;
- Retirez les poires et le sirop. Servez glacé.