Soupe de poires au vin rouge

13/11/2018 à 13h42

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 50 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 poires
- 75cl de vin rouge
- 3 sachets d'infusion à la verveine
- 100g de sucre biologique ou 50g de fructose
- Poivre du moulin

Préparation :

- Dans une casserole, portez à ébullition le vin, le sucre, le poivre et l'infusion de verveine ;
- Faites cuire pendant 20 minutes ;
- Pendant ce temps, épluchez les poires puis coupez-les en quartiers ;
- Plongez-les ensuite dans le vin et laissez cuire 30 minutes. Les poires doivent être entièrement recouvertes. Placez un couvercle sur votre casserole ;
- La cuisson terminée, placez ce dessert pendant au moins une nuit au réfrigérateur pour que les poires marinent dans le mélange vin, sucre et infusion.

L'astuce du chef :

- Vous pouvez remplacer le vin par un sirop fait de grains de cassis et d'eau ;
- Ce dessert peut également être réalisé avec des poires entières. Dans ce cas, il est conseillé de ne pas casser la queue des poires en les épluchant, l'effet n'est que plus joli au moment de servir.