

Poires pochées au vin moelleux

Facile – Temps de préparation : 15 min – Temps de cuisson : 45 min



Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- Citron : 1, non traité
- Vanille : 1 gousse
- Pur jus de pomme : 50 cl
- Vin blanc moelleux : 50 cl
- Cardamone : 2 gousses
- Cannelle : 1 bâton
- Badiane : 2 étoiles
- Poires Williams : 4 (pas trop mûres)

Etapes de préparations :

1. Rincez le citron sous l'eau froide. Séchez-le. A l'aide d'un économe, prélevez son zeste, puis pressez-le. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur.
2. Versez le jus de poire dans une casserole et laissez-le réduire 15 minutes à feu doux. Ajoutez le vin, les épices et le zeste de citron, et portez à petits bouillons pour 15 minutes.
3. Pendant ce temps, épluchez les poires et arrosez-les de jus de citron.
4. Ajoutez les poires dans le sirop et faites-les cuire à feu doux pendant 15 minutes, en prenant soin de les retourner régulièrement. Servez les poires tièdes avec un peu de sirop.