

POIRES POCHÉES AU VIN ET AUX ÉPICES

Décembre 2006 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 poires conférence
- ★ 150 g de sucre roux en poudre
- ★ 50 cl de vin rouge corsé (Corbières)
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle moulue
- ★ 10 grains de poivre de Sichuan
- ★ 1 orange bio
- ★ 1 citron vert bio
- ★ 4 bâtons de cannelle
- ★ 4 brins de menthe fraîche

Ustensiles : Casserole, Chinois

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,55 € (soit 1,89 € par personne)



Recette :

Peler les poires entières en conservant la queue. Prélever les zestes de l'orange avec un économe et les couper en longs bâtonnets d'un millimètre de large. Dans une casserole porter à frémissement le vin rouge avec le sucre, les clous de girofle, la cannelle moulue, le poivre écrasé et la moitié des zestes d'orange. Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines avec la pointe d'un couteau, ajouter au contenu de la casserole ainsi que les 2 demi gosses.

Pocher les poires pendant 20 minutes, à léger bouillon en les retournant plusieurs fois dans le sirop. Les égoutter et les laisser refroidir. Faire réduire le liquide jusqu'à consistance sirupeuse. Déposer une poire par assiette, napper de sauce passée au chinois. Décorer avec des rondelles de citron vert, des zestes d'oranges, des bâtons de cannelle et des sommités de menthe fraîche.

Boisson :

Un champagne rosé servi à 9°C.^(*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.