



Autres desserts aux fruits

Poires pochées au vin rouge



1h **20 min** **25 min** **15 min** **365**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pour les poires pochées au vin rouge

4 **Poire**
75 cl **Vin rouge**
125 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Bâton
de cannelle**
10 grain(s) **Poivre de
Sichuan**
1 **Gingembre frais**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Orange(s)**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation des poires pochées au vin rouge

- 1 Prélever les zestes de l'orange, puis la peler à vif et la couper en tranches.
- 2 Peler et émincer 4 cm de gingembre frais.
- 3 Porter le vin à ébullition dans une casserole sur feu moyen. A ébullition, le flamber avec un briquet.
- 4 Laver les poires puis les peler avec un économiseur en conservant leur queue. Les couper en deux dans le sens de la longueur et ôter le trognon et les pépins si les poires sont assez grosses.
- 5 Citronner les poires afin qu'elles ne s'oxydent pas.
- 6 Conserver les épiluchures de poire et les ajouter à la casserole de vin.
- 7 Couper la gousse de vanille dans la longueur et en extraire les graines.
- 8 Verser le sucre dans le vin, les grains et la gousse de vanille, les zestes d'orange, le gingembre, la cannelle et le poivre.
- 9 Porter de nouveau à ébullition puis sur feu doux et plonger les poires. Cuire à frémissement pendant 15 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pour vérifier si elles sont tendres, il suffit de les piquer à

- 10 Pour vérifier si elles sont cuites, il suffit de les piquer au cœur avec un couteau et vérifier que la lame s'enfonce facilement.
- 11 Retirer la casserole du feu et laisser les poires refroidir dans leur jus.
- 12 Si possible, entreposer la casserole fermée pendant 12 h au réfrigérateur pour que les poires s'imprègnent encore plus des saveurs.

Étape 2

Dressage

- 1 Avant de servir, réchauffer légèrement la casserole de manière à ce que les poires soient chaudes.
- 2 Egoutter les poires et les réserver au chaud.
- 3 Porter le vin à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- 4 Passer le jus au chinois pour retirer tous les zestes et épices.
- 5 Servir les poires au centre de l'assiette et napper de sirop.