

Desserts aux fruits, glaces et flans

Poires pochées au vin rouge et aux épices



1h05 **15 min** **50 min** **0** **324**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des poires au vin

- 1 Verser dans une casserole le vin rouge, le sucre, la pulpe de cassis et toutes les épices.
- 2 Porter le tout à ébullition puis faire flamber à l'aide d'un briquet. Couvrir pour stopper les flammes.
- 3 Ôter le couvercle et laisser réduire pendant 2 minutes pour que l'alcool puisse s'évaporer.
- 4 Baisser ensuite le feu, mettre les poires entières et pelées pour les pocher.
- 5 Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire pendant 30 à 35 minutes.
- 6 Quand elles sont cuites, sortir les poires de la casserole à l'aide d'une écumoire, les déposer dans un saladier.
- 7 Verser le vin parfumé dessus et laisser refroidir.
- 8 Poser une passette sur une casserole et faire chauffer. Débarrasser les poires dans un saladier.
- 9 Verser le sirop dans la casserole à travers la passette.
- 10 Récupérer les épices et les ajouter aux poires.
- 11 Porter le sirop à ébullition, le faire réduire de moitié en remuant à l'aide d'une maryse.
- 12 Une fois le sirop bien réduit, le débarrasser dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires au vin

4 **Poire**
1 litre(s) **Vin rouge**
200 g **Sucre semoule**
100 g **Pulpe de fruits**

Ingrédients pour les épices

10 grain(s) **Poivre**
10 g **Zeste(s) d'orange**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 **Anis étoilé**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
1 feuille(s) **Laurier**

