

POIRES CONFITES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bouteille de vin rouge
- 150 g de sucre en poudre
 - 2 clous de girofle
 - 1 gousse de vanille
 - 1 citron
- QS de cannelle en poudre
- QS de poivre noir et gris en grains

Préparation

- Râper un citron avec un zesteur. Préparer un nouet en enfermant les grains de poivre dans une gaze. Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur.
- Dans une grande casserole, verser le vin rouge, ajouter le sucre en poudre puis le zeste de citron, le nouet contenant le poivre et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition et laisser réduire une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, éplucher les poires, sans les couper, avec un couteau fin ou un couteau économe, en laissant les queues.
- Plonger les poires au fur et à mesure dans le sirop et les cuire à feu doux pendant au moins 20 minutes. Le point de cuisson est obtenu lorsque la chair des poires devient translucide.
- Laisser refroidir les poires dans leur jus. Au moment de servir, les disposer avec un moëlleux au chocolat tiède et saupoudrer les poires de cannelle en poudre.