

Crème de Poires

Ingrédients :

300 g de poires (il en faut à peu près 250 g une fois les fruits épluchés et épépinés)

1 bouteille de vin blanc

Du sucre

Peler et épépiner les poires. Les couper en morceaux.

Dans un saladier, mettre les poires et verser le vin. Ecraser un peu les fruits. Réserver pendant 48 heures.

Filtrer le mélange pour ne garder que le liquide. Peser le vin. Ajouter autant de sucre.

Verser dans une casserole, porter à ébullition. Laisser cuire à petits bouillons pendant 5 minutes.

Verser le mélange dans des bouteilles lorsqu'il est froid. Attendre au moins 15 jours avant de déguster.

