

Poires pochées au vin

Pour 6 Personnes

- 6 poires
- 1 litre de vin rouge
- 2 badianes
- 1 petite c. à café de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 demi gousse de vanille
- 100 gr de sucre semoule
- 50 cl de rhum agricole
- 200 ml de crème fraîche liquide



Laver et peler les poires tout en gardant leurs tiges. Les mettre droite dans une casserole. Ajouter le vin, le rhum, le sucre et les épices. Ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir les poires. Laisser frémir pendant 20 à 30 minutes (ou plus tout dépend de la dureté des poires).

Ensuite retirer les poires de la casserole. Laisser réduire le liquide restant jusqu'à ce qu'il forme un sirop assez fluide. Filtrer. Ajouter la crème fraîche et remettre à bouillir. Arrêter aux premiers bouillons. Découper les poires en lamelles avec un peu de crème au vin et aux épices pour le service.