



POIRES AU VIN

**6 poires comice pelées - 2 gousses de vanille - 1 bouteille de vin rouge charpenté (perso un Fitou) - 225g sucre en poudre - 1 écorce de cannelle - Le zeste et le jus d'une orange - 1 petite botte de thym frais - 250g beurre –
Préchauffer le four à 180° (th6).**

Couper les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur. Les placer dans une casserole (la taille en fonction des poires). Verser le vin, le sucre, la cannelle, le zeste et le jus d'orange. Lier la botte de thym et la plonger dans le liquide. Porter à ébullition, laisser mijoter un court moment puis immerger les poires, queue en l'air. Couvrir et enfourner . Laisser cuire 1h00. Les fruits doivent être tendres (mais pas ramollo).

Sortir les poires délicatement, les placer sur un plat et faire bouillir et réduire le vin à moitié. Ôter les épices et le thym. Sortir du feu et ajouter le beurre froid en dés. Fouetter. La sauce devient brillante.

Plonger les poires dans la sauce.

Servir les poires à température ambiante.