

Poires pochées au vin blanc et aux épices

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Pour 4 personnes ~ Préparation : 10 minutes ~ Cuisson : 30 minutes ~ Difficulté : ♥♥ ~ Coût : ♥♥

Source :

"En cuisine by Chef Simon" aux Éditions du Chêne

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

4 poires Williams encore fermes

Le jus d'un citron jaune

1 litre de vin blanc (ou rouge)

400 grammes de sucre en poudre

1 bâton de cannelle

1 étoile de badiane

10 grains de poivre noir

Préparation :

1) Chauffez le vin dans une casserole à feu doux et ajoutez le sucre en poudre. Dès le point d'ébullition atteint, réduisez l'intensité du feu et faites réduire d'environ un quart à feu doux. Ajoutez 50 cl d'eau dans la casserole, puis la badiane, la cannelle et le poivre. Goutez et rectifiez le taux de sucre si besoin.

2) Épluchez les poires et évidez-les par le trognon pendant ce temps. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles brunissent à l'air.

3) Plongez les poires dans le liquide chaud et maintenez-les en immersion en couvrant la casserole d'un couvercle. Laissez-les pocher quelques minutes et contrôlez le temps de cuisson en piquant les poires avec une aiguille.

4) Lorsque les poires sont pochées, sortez-les délicatement de la casserole et mettez-les dans un plat creux. Couvrez avec la moitié du sirop de pochage.

5) Faites réduire le sirop de pochage restant d'un bon tiers de manière à concentrer les arômes. Réunissez les deux sirops dans le plat, puis servez les poires nappées de sirop.

J'ai choisi de les servir bien froides, donc, elles ont fait un petit tour au réfrigérateur en attendant l'heure de la dégustation.

Lien direct de la recette : [Poires pochées au vin et aux épices](#)