

POIRES AU VIN ROUGE, GINGEMBRE & CARDAMOME

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 + 30 min



3 belles poires (Conférence)

1/2 bouteille de vin rouge de 75 cl

125 g de sucre blond de canne

1 citron

1 belle cuillère à café de cardamome

1/2 cuillère à café de gingembre

5 grains de poivre

- 1 Oter le zeste du citron avec un épluche-légumes.
- 2 Dans une casserole, mettre le vin rouge, le sucre blond de canne, le zeste de citron et les épices et amener doucement à ébullition. Eteindre le feu et laisser infuser 10 min.
- 3 Pendant l'infusion, peler les poires, les couper en quatre dans le sens de la longueur (ou les laisser entières mais moins facile à déguster ...), ôter le coeur. Les placer dans la casserole, couvrir et faire bouillir doucement pendant 30 min en les retournant à mi-cuisson.
- 4 Quand elles sont cuites, les égoutter et faire réduire le jus de cuisson jusqu'à consistance d'un sirop. En napper les poires et laisser refroidir.
- 5 Déguster tiède ou froid ...