



## POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE :

Nombre de personnes : 6

### Ingrédients

- 6 poires
- 50 cl de vin rouge (beaujolais)
- 300 g de sucre
- 2 pincées de cannelle ou 1 bâton
- 1 citron

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Faites bouillir le vin avec le sucre, la cannelle et le jus du citron.

Mettez-y les poires pelées et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes.

Laissez refroidir les poires dans le sirop au vin. Egouttez et servez.

**Astuce** : prenez une poire « conférence » pas trop mûre, elle se tiendra mieux à la cuisson





**LE PRESSOIR SEIGNEURIAL**  
*75 Rue des Ducs de Bar*  
*55000 Bar-le-Duc*  
*Ouvert toute l'année*