



## Paires pochées au vin

**marmiton**

Dossier Noël

**Recettes de Noël** ▾

Menus de Noël

Shopping

Vidéos de Noël

Recette notée ★★★★★ 4.8/5 - proposée par Cathy M



Dessert

Végétarien

Sans gluten

Personnes

**6**

Très facile

Bon marché

### Ingrédients

- 6 poires
- 50 cl de vin rouge
- 300 g de sucre
- 2 pincées de cannelle
- 1 citron

### Préparation

**TEMPS TOTAL : 50 MIN**

10 min

**Cuisson : 40 min**

- 1 Faites bouillir le vin avec le sucre, la cannelle et le jus du citron.
- 2 Mettez-y les poires pelées et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes.
- 3 Laissez refroidir les poires dans le sirop au vin.
- 4 Egouttez et servez.

#### + Note de l'auteur

Vous pouvez faire réduire le jus de cuisson et en napper les poires avant de servir. Accompagnez de glace à la vanille et de langues de chat.

#### 🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir