

La poire à l'angéline

Pour 6 personnes

6 grosses poires - 60 cl de vin rouge - 70 g de sucre en poudre - 1 bâton de cannelle - 1 zeste d'orange - 5 cuillères à soupe d'eau de vie de poire.

Pelez les poires, les coupez en deux et les épépinez. Les mettre dans une casserole et couvrir de vin rouge. Ajoutez le zeste d'orange, le sucre, la cannelle et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 45 à 50 min. À la fin de la cuisson, égouttez les poires et réservez le jus dans la casserole.

Faites réduire ce jus jusqu'à l'obtention d'un sirop. Retirez le bâton et le zeste. Ajoutez l'eau de vie et mélangez. Mettre le tout à refroidir au frigo.

Au moment de servir, mettre la poire sur une assiette et l'arroser de sirop.

