

Poires pochées au vin



Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Ingédients (pour 6 personnes) :

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

Préparation :

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.