

Poires au Vin pour quatre personnes

Recette de ma grand-mère maternelle :

4 poires moyennes (William ou comice) fermes au touché , légèrement tendre

150 gr de sucre semoule

200 gr de vin rouge Médoc pour moi (mes racines familiales)

1 pincée de canelle

1 clou de girofle

1 soupçon de muscade moulue

Méthode de travail :

Peler les poires entières tout en laissant les queues

Dans une casserole émaillée ou inox mettre le vin , le sucre , la canelle , le clou de girofle , la muscade.

Mettre les poires debout dans la casserole et cuire à feu doux durant 30 mn environ en prenant soin d'arroser une à une les poires durant la cuisson.

La cuisson terminée dresser les poires queues en l'air tout en les nappant de leur jus de cuisson

Servir tiède avec une ou deux boules de glace vanille et quelques petits beurre , tuiles amandes , cigarettes russe , éventail ect.....

Bon appétit !