

# L'Atelier des Roches

## Poires pochées au vin rouge

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 poires bien fermes (comices par exemple)
- 75cl de vin rouge
- 150g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 2 tranches d'orange
- 2 tranches de citron

### La recette :

- Eplucher les poires en laissant la queue entière
- Les cuire dans le vin rouge et les ingrédients ci-dessus pendant environ 20mn. vérifier la cuisson des poires avec un couteau pointu
- Vous pouvez lier la sauce si vous la souhaitez plus sirupeuse avec de la maïzena.
- Servir les poires avec la sauce de cuisson bien froides.

Bon appétit .....