



Poires au Vin et Crème de Cassis

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Ingédients : pour 4/6 personnes

- 6 petites poires un peu fermes (type Williams)
- 500 ml de vin rouge (Cote de Provence, Corbières...)
- 10 ml de Crème de cassis
- 70g de sucre fin
- 1 bonne c. à café de fécule de maïs (type Maïzena)
- le zeste et le jus d'1 citron
- 1 gousse de vanille, 1 étoile de badiane
- Pralin.

Matériel : 1 fouet ou cuillère magique, 1 pèle-tomates, 1 vide-pomme.

PREPARATION

1 – Eplucher les poires. Les évider avec un vide-pomme par le dessous. Presser le citron, prélever le zeste avec un économe. Citronner les poires pour éviter leur oxydation. Réserver.

CUISSON

2 – Dans une casserole, verser le vin, la crème de cassis, le sucre, les zestes du citron, la vanille et la badiane. Faire chauffer l'ensemble jusqu'à frémissement.

3 – Déposer les poires dans la casserole et couvrir. Les retourner de temps à autre pour bien les cuire de tous les cotés. Au bout de 20 à 30 mn : vérifier la cuisson des poires en testant avec 1 couteau. Sortir les poires du sirop et les réserver dans des soucoupes individuelles.

4 – Filtrer le sirop et le remettre dans la casserole sur feu moyen. Délayer 1 bonne c. à café de fécule de maïs avec 1 c. à soupe d'eau froide. Puis ajouter la fécule dans le sirop chaud. Mélanger énergiquement avec un fouet ou une cuillère magique jusqu'à un léger épaississement (cela prend quelques minutes seulement). Verser sur les poires.



Conseils de Jardin des gourmands : La fécule de maïs a l'avantage de rendre le sirop brillant.