

Les petites poires au vin

Pour 4 personnes

1 kg de petites poires de qualité ferme; un demi-litre de bon vin rouge; 150 g de sucre fin cristallisé; un demi-citron; 1 pincée de cannelle; un peu de noix de muscade râpée.

1. Dans une casserole, verser le vin et ajouter le citron coupé en rondelles, le sucre, la cannelle ainsi que la noix de muscade. Faire bouillir quelques instants. Peler les poires, les laisser entières avec la queue. Les mettre dans le vin, baisser le feu. Cuire 40 minutes environ sur feu très modéré avec un couvercle.

2. Lorsque les fruit sont cuits, les égoutter et les mettre dans un compotier. Faire encore bouillir le jus sans couvrir, afin de le faire réduire. Le jus est prêt quand il nappe le dos d'une cuillère. A ce moment, le verser sur les poires et mettre au réfrigérateur.