

La recette des poires pochées au vin d'hypocras

Ingrédients :

5 poires
75 cl de bon vin rouge
50 gr de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre
½ cuillerée à café de graines d'anis
3 morceaux de macis
2 clous de girofle
½ cuillerée de graines de gingembre en poudre
60 gr de raisins secs

Façons:

Eplucher et couper les poires en quartier.

Les faire légèrement cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles perdent de leur fermeté.

Mélanger la poudre de cannelle avec le vin et passer au tamis après une dizaine de minutes de repos. Ajouter la sucre et les autres épices, sauf le gingembre. Ajouter les raisins secs et porter à ébullition sur feu, écumer si nécessaire, puis baisser le feu pour obtenir un léger bouillonnement. Ajouter les quartiers de poires et achever leur cuisson.

Lorsque les poires vous paraissent à la fois translucide et d'une belle couleur ambrée, ajouter le gingembre et laisser refroidir.

(On peut aussi effectuer ce dessert avec des poires d'une variété plus molle. On évitera alors de les précuire à l'eau.)