

POIRES AU VIN

(Fête de la coquille du 14/03/2015)

- 6 poires Rochas, pas trop mures, pelées évidées par le côté opposé à la queue
- 75 cls de sirop (50 cls d'eau + 350 grs de sucre)
- 25 cls de vin rouge
- 3 fleurs de Badiane (anis étoilée)
- 3 clous de girofle
- Une dizaine de grain de poivre de Timur (poivre ayant in fort goût d'agrumes) concassés
- 1 écorce de cannelle

Faire cuire les poires dans liquide pendant 1 heure puis les laisser refroidir dans le sirop.