

# POIRES AU VIN

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 30 mn.

6 poires

75 cl de vin rouge

200 g de sucre roux

2 sachets de sucre vanillé

2 pincée de gingembre en poudre

1 bâton de cannelle

Le zeste d'un citron

Peler les poires et les poser **debout** entières dans une casserole. Verser le vin rouge dans la casserole. Ajouter le sucre roux, le sucre vanillé, la **cannelle**, le zeste de citron et le **gingembre**.

Porter à ébullition, puis **baisser** le feu et faire cuire à petits frémissements pendant **20** mn., en **arrosant** bien les poires.

Retirer les poires de la casserole et les mettre dans un plat.

Faire réduire le vin à feu **vif** jusqu'à ce qui nappe une spatule en bois. Verser le sirop sur les poires.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Chaque poire peut s'accompagner de **2** boules de **sorbet** au kiwi.