

Poires au vin rouge.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 à 35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

4 poires mûres
½ litre de vin rouge
200 g de sucre
2 citrons bio
½ bâton de cannelle
Anis étoilé
1 pincée de muscade râpée

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Préparez le vin épicé :
Mettez le vin dans le plat Gastro Norm non perforé, ajoutez l'anis étoilé, le bâton de cannelle, le citron coupé en rondelles et une pincée de muscade râpée.
- Epluchez les poires et citronnez-les au fur et à mesure pour éviter l'oxydation.
- Posez-les dans le vin épicé et laissez cuire entre 30 et 35 min.
- Les poires doivent être tendres lorsqu'on les pique.
- Sortez les poires avec précaution et coupez-les en 2.
- Laissez refroidir avant de servir.