

Poires à l'Hypocras



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

10 mn

Temps de cuisson

30 mn

Ingrédients :

- 75 cl d'Hypocras rouge
- 6 belles poires

Recette :

- Eplucher les poires entières en conservant la queue
- Dans une casserole (assez grande pour contenir les poires debout) porter l'Hypocras à ébullition
- Déposer les poires et laisser cuire à feu moyen 30 minutes (ou plus jusqu'à ce que les poires soient tendres)
- Sortir les poires de la casserole délicatement
- Faire réduire l'hypocras jusqu'à obtenir une texture sirupeuse
- Servir les poires nappées de sirop d'Hypocras

Le grain de sel d'Arthaud :

A défaut d'Hypocras, utiliser du vin rouge avec 50g de miel, 50 g de sucre, du gingembre, de la cannelle et quelques clous de girofle.

