

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

POIRES POCHEES AU VIN DE NOËL

Une recette toute simple et un dessert du plus bel effet !

Ce dessert est vraiment facile à réaliser et sera du plus bel effet sur votre table ! Très peu d'ingrédients pour cette recette mais de bons produits : des poires bien parfumées à juste maturité (mais pas trop mûres non plus...), un vin de qualité, aromatique, rond et charnu, un jus de cassis, ainsi qu'un peu de miel et de sucre pour la rondeur. Afin de parfumer votre sirop de pochage, nous vous proposons d'utiliser notre tout nouveau mélange « Épices pour Vin de Noël » : une création exclusive à découvrir en série limitée pendant le temps des fêtes... Ces poires peuvent être servies seules ou accompagnées d'une boule de glace au nougat !

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ Paires : comptez ½ à 1 poire entière par personne
- ▶ 50cl de vin rouge de qualité, fruité, un peu tannique mais pas trop fort. On évitera les vins trop boisés.
- ▶ 1 litre de jus de cassis
- ▶ 8 à 9g d'[épices pour Vin de Noël](#) de La Cuisine des Epices
- ▶ 1 filtre à thé pour mettre vos épices (on trouve les filtres à thé dans toutes les grandes surfaces, au rayon des filtres à café)
- ▶ Au moins : 1 cuil. à s. de miel doux (miel toutes fleurs par ex.)
- ▶ Au moins : 2 cuil. à s. de sucre en poudre
- ▶ *Optionnel : 3 feuilles de gélatine (elles permettent d'obtenir un sirop de pochage avec une texture soyeuse, c'est très agréable).*

PREPARATION :

1. Amenez à ébullition le mélange vin + jus de cassis dans une casserole puis faire cuire à petits frémissements pendant 45 bonnes minutes.
2. Placez vos épices dans un filtre, le nouer pas trop fort car les épices vont gonfler. Placez le sachet dans le mélange vin/jus de cassis. Poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes.
3. Pendant ce temps, évitez les poires entières en retirant le trognon avec un économe puis peler chaque poire. Nul besoin d'arroser vos poires avec du jus de citron puisque celles-ci vont se colorer dans leur sirop de pochage.
4. Après infusion des épices : goûtez si c'est assez relevé, prolongez éventuellement de quelques minutes mais pas plus, puis retirez le pochon d'épices.
5. Glissez les poires dans le bouillon et poursuivez la cuisson très douce : 10, 15, 20 minutes...ça dépend. Lorsque la pointe du couteau glisse parfaitement dans les poires, stoppez la cuisson en retirant les poires.
6. Ajoutez le miel + le sucre à votre bouillon en quantité qui vous convient, il faut goûter. Laissez cuire un peu le jus d'épices + le sucre.
7. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide, puis les ajouter au bouillon d'épices très chaud. Mélangez correctement, puis laissez refroidir. Remettez les poires dans le jus aux épices de Noël refroidi et laissez l'ensemble au frais afin que les fruits diffusent leurs arômes et saveurs au sirop d'épices.

Comptez 1 poire maximum par personne. Vous pouvez aussi accompagner votre poire avec une boule de glace au nougat...c'est délicieux ! Le surplus de jus restant peut être consommé servi dans un verre et allongé d'un peu de limonade ou d'alcool : vodka, whisky, kirsch, cognac, armagnac...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Photographie non libre de droit. Reproduction autre que sur le site www.lesepicesorient.fr non autorisée.

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.lesepicesorient.fr

