



Plats d'accompagnement

## **Poires étuvées au vin**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

700 grammes de poires  
200 millilitres de vin rouge  
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs  
80 grammes de sucre  
1 citron  
branche de thym (quelques)  
pincer cannelle en poudre  
1 clou de girofle  
poivre

### **Méthode de préparation**

Épluchez les poires. Mettez-les dans une casserole et versez le vin rouge par-dessus.

Ajoutez le sucre, les fines herbes séchées, un peu de poivre et le jus de citron. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour que les poires soient immergées. Portez doucement à ébullition puis étuvez les poires en 45 minutes environ.

Retirez les poires du jus, dissolvez la fécule dans un peu de jus de la cuisson au vin et épaissez la sauce. Versez la sauce sur les poires. Terminez par un peu de thym.

