

## Poires au vin rouge

### *Ingrédients:*

4poires  
60g de sucre  
75cl e vin rouge  
12 cl de crème de cassis  
1/2 citron  
1 gousse de vanille

1. Eplucher les poires et coupez les en deux. Retirez le coeur. Placez les dans une casserole avec le sucre, la vanille, le vin, la crème de cassis et le jus de citron.

Couvrez et laissez cuire à feu doux durant 30 min en retournant les poires 2 à 3 fois

2. Laissez les refroidir dans le sirop puis égouttez les.

3. Faites réduire le sirop de moitié, laissez le refroidir avant de le verser sur les poires. Placez votre plat au réfrigérateur.

Servir très frais