

Poires pochées aux épices

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 poires
- 1 bouteille de vin blanc doux
- 4 c. à s. de sucre
- 4 gousses de gingembre
- 1 c. à c. de pastis

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, faire chauffer le vin avec le sucre et le gingembre. Ajouter la cuillère à café de pastis.

Etape 2

Éplucher les poires et les faire cuire 20 minutes dans la casserole. Les égoutter puis les déposer dans des coupelles. Les arroser de sirop au vin blanc puis déguster