Poires pochées

Ingrédients :

- une poire par personne
- 1 litre de jus de raisin
- 100 g de sucre
- 1 orange
- 2 bâtons de cannelle

Préparation :

-prélevez le zeste de l'orange en lanières
-pressez le jus.
-portez le jus, le zeste, le jus de raisin et le sucre à ébullition
-ajouter la cannelle et faites bouillir 10 min à feu moyen
-pelez les poires en gardant la queue
-posez les poires debout dans la casserole et couvrez
-faites cuire 10 min à feu doux
-retirez les poires
-faites réduire le liquide pour obtenir un jus sirupeux
-répartissez le jus sur les poires.