

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **POIRES à la BEAUJOLAISE**

**De PAUL BOCUSE**

Ingrédients :

- 12 petites poires (de la Saint-Jean en saison) ou 6 belles passe-crassane
- 1 bouteille de vin rouge (Beaujolais, Morgon),
- 150 gr de sucre en poudre,
- 1 bâton de cannelle,
- 1 gousse de vanille,
- 6 grains de poivre,
- 1 clou de girofle,
- 1 zeste d'orange non traitée,
- 1 verre de crème de cassis de Dijon.

Recette:

- Fendre la gousse de vanille en deux.
- Verser le vin dans une casserole assez grande pour pouvoir contenir les poires.
- Ajouter le sucre, le zeste d'orange, la cannelle la gousse de vanille.
- Enfermer les grains de poivre et le clou de girofle dans une petite gaze et l'ajouter dans la casserole.
- Porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes.
- Eplucher soigneusement les poires en leur gardant les queues.
- Les plonger dans le sirop et les laisser cuire à petits frémissements 20 minutes.
- Les laisser refroidir dans le vin.
- Pour les servir, les disposer dans un compotier, les arroser du sirop et de la crème de cassis mélangée à froid.
- Les accompagner de macarons ou de croquants."

**Bonne Dégustation**