



## Cake au vin Bordeaux Supérieur et poires pochées par Georges Gotrand

### Poires pochées

#### Ingrédients pour (8 personnes) :

- 4 belles poires Williams
- 200 grammes sucres
- 1 gousse de vanille
- une pincée de cannelle en poudre
- un zeste d'orange
- un zeste de citron
- 3 clous de girofle
- 65 cl de Bordeaux Supérieur

Verser dans une casserole tous les ingrédients à l'exception des poires Williams. Porter le tout à ébullition.

Mettre les poires dans ce mélange. Arrêter le feu quand l'ébullition a recommencé. Prélever la moitié du liquide et le faire réduire de 2/3. Ceci servira à napper la poire au dernier moment (froid, tiède ou chaud). Si les poires ne sont pas tout à fait mûres, les laisser pocher quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir.

#### Dressage:

Dans une assiette, mettre la moitié d'une poire et l'entourer d'un cake au vin coupé en 2 dans le sens de la hauteur et napper la poire avec le sirop.