

COMPOTE DE FRUITS D'HIVER AU VIN



Pour 2 personnes

Ingrédients :

2 poires passe-crassane

8 pruneaux secs

1 orange

75 g de sucre

30 cl de vin rouge corsé

24 cerneaux de noix

1 feuille de laurier

1 bâton de cannelle

½ gousse de vanille

1 clou de girofle

Peler les poires en les gardant entières et en conservant la queue. Retirer la partie dure à la base des fruits.

Mettre à tremper les pruneaux dans un bol d'eau tiède.

Couper l'orange en rondelles de ½ cm d'épaisseur. (Ne pas garder les extrémités du fruit.)

Dans une casserole, ranger les poires (queues en l'air). Ajouter les pruneaux égouttés, les cerneaux de noix, le bâton de cannelle, la feuille de laurier, le clou de girofle, la gousse de vanille et le sucre. Couvrir avec les rondelles d'orange.

Verser le vin. Si ça ne suffit pas à recouvrir les fruits, compléter avec un peu d'eau froide.

Faire cuire à feu doux 30 minutes.

Après la cuisson, laisser reposer au frais pendant au moins deux heures.

Avant de servir, retirer la cannelle, le clou de girofle et la feuille de laurier.

Disposer les fruits dans un saladier et les napper avec le jus de cuisson.

Servir frais mais pas glacé.

Florence Kraland / 8 décembre 2016