

Gratin de poires au vin cuit



*1 dl d'eau
200 g de sucre
1 jus de citron*

6 belles poires

*4 jaunes d'œufs
4 cs de vin cuit
2 dl de crème*

sucre glace

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron.

Peler et partager en deux, enlever le cœur.
Pocher les poires dans le sirop, ranger dans un plat à gratin.

Bien mélanger et arroser les poires.

Cuisson: au four à 180° C durant 10-15 min. Servir chaud ou froid.

A volonté, saupoudrer de sucre glace au moment de servir.