

Poires épicées au vin rouge



Recette du glögg

1 bouteille de vin rouge
130 g de sucre en poudre
20 g de sucre muscano
90 ml de vodka
15 clou de girofle
3 bâtons de cannelle
4 gousses de cardamome
1 morceaux de gingembre (3 cm)
le zeste d'une orange (non traitée)

Préparez la veille, ou même 2 jours avant, mettre tous les ingrédients et portez à frémissement, attention le glögg ne doit pas bouillir, couvrir et laissez reposer toute une nuit, filtrez et mettez dans des bouteilles, le glögg peut se garder plusieurs jours

Poires épicées au vin rouge

4 poires
8 abricots secs
50 g de raisin secs
1 citron

Pelez et épépinez les poires, les couper en quatre et les arroser de citron

Plongez les poires dans le vin chaud, couvrir et cuire 15 mn à feu doux, ôtez le couvercle et ajoutez les abricots et les raisins et poursuivez la cuisson 10 mn

Egouttez les fruits, les mettre dans un saladier, faire réduire le vin en sirop environ 5 mn