



---

## Poires de coq

---

### Préparation

Pour 4 parts

- 10 à 12 belles poires de coq
- 200 g de sucre en poudre
- 1 verre de bon vin rouge
- 1 gousse de vanille
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de cannelle

### Réalisation

Épluchez les poires en les laissant entières et sans ôter la queue (coupez-les en deux, si elles sont très grosses).

Ranger-les dans l'autocuiseur. Ajoutez-y tous les ingrédients et arrosez avec le vin rouge.

Fermez l'autocuiseur et laissez cuire doucement 10 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.

Pelez les poires en laissant la queue, les disposer dans une cocotte.

Ajoutez 1/2 litre de bon vin, plus 1/4 de litre d'eau.

Ajoutez 120 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 clou de girofle et une pincée de cannelle.

Faites cuire sur feu doux pendant 50 à 60 minutes en remuant de temps en temps, les poires doivent être fondantes.

Servez bien froid.