



Poires au Chénas

Ingrédients pour 6 personnes

6 poires

2 bouteilles de chénas du Domaine des Gandelins

2 Gousses de vanille

250g de sucre

Préparation

Epluchez, coupez en deux les poires.

Mettez le vin, le sucre et la vanille dans une grande casserole.

Mettez les poires dans le Chénas et faites cuire sans bouillir.

Réservez les poires au froid et servez-les bien froides.

Truc : Assurez-vous que les poires trempent entièrement dans le vin, elles ne doivent pas avoir de morceaux de chair à l'extérieur.