Garniture de Poire à Botzi AOP

-

Pour 4 personnes
Préparation : 90 min
Cuisson : 30 min
Ingrédients

- 1 kg de Poires à Botzi AOP
- 250 g de sucre cristallisé
- 2 dl de vin rouge
- 2 dl d'eau
- 1 à 2 bâtons de cannelle
- 8 à 10 clous de girofle

Préparation

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole large.
Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop clair.
Verser le vin et brasser pour dissoudre le vin avec le sirop.
Ajouter les Poires à Botzi AOP, la cannelle et les clous de girofle.
Laisser cuire à feu moyen pendant environ 30 min.