



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moules et poire pochées au vin rouge .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de miel
- 1 poire conférence
- 2 c.à.c de sucre
- 25 cl de vin rouge Cabernet Sauvignon
- 400 g de moules bouchot
- Cannelle en poudre
- Girofle en poudre
- Sauge, romarin
- Sel, poivre
- Vanille en poudre
- Zestes de citron

- Dans une casserole mélanger 15 cl de vin, les zestes de citron, les épices, chauffer à feu doux
- Ajouter le miel et la poire pelée et découpée en petits dés, laisser réduire quelques minutes
- Dans une casserole cuire les moules dans 10 cl de vin rouge pendant environ 5 minutes
- Les moules doivent être toutes ouvertes, le vin cuire à légers frémissements
- Retirer le jus, puis ajouter celui en préparation avec les dés de poires ramollies
- Laisser mijoter quelques instants histoire de bien imprégner les moules de cette touche sucrée
- Saupoudrer de sauge et de romarin, rectifier l'assaisonnement au besoin

Astuce : Une recette qui casse tous les codes : du vin rouge au lieu de vin blanc, un mariage sucré avec un fruit renforcé par une sauce douce, cela contraste fortement en bouche

