



# Poires de Savoie au Gamay



Marque  
Savoie

30min

4 pers.

- 4 belles Poires Conférence de Savoie
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 bâton de cannelle
- 1 bouteille de Gamay de Savoie rouge
  - 100 g de sucre fin
  - 1 jus et 1 zeste de citron

- 🍷 Epluchez les poires et citronnez-les.
- 🍷 Faites frémir le Gamay de Savoie dans une grande casserole avec les épices et le sucre pendant 10 min.
- 🍷 Ajoutez les poires et laissez pocher 30 min.
- 🍷 Retirez-les délicatement quand elles sont cuites, fondantes, et colorées (vérifiez avec la pointe d'un couteau).
- 🍷 Posez-les dans un joli ramequin.
- 🍷 Remplissez-le du vin aromatisé, à mi-hauteur.
- 🍷 Laissez refroidir 2 h minimum avant de servir.