

La Commanderie des Grands Vins d'Amboise vous propose

Poires Passe-Crassane et granité au Touraine Amboise



Ingrédients pour 4 convives

- 4 poires passe-crassane
- 75 cl de Touraine Amboise
- 150 g de sucre
- 2 bâtons de réglisse



Vin d'accompagnement

- Touraine Amboise Rouge



Préparation

La veille, portez le vin à ébullition. Ajoutez les bâtons de réglisse et le sucre. Laissez refroidir.

Eplucher et videz les poires en les gardant entières. Les plonger dans le vin et les faire pocher doucement.

Laissez refroidir dans le liquide de cuisson. Passer le liquide et le mettre au congélateur. Brassez avec une fourchette toutes les 2 ou 3 heures.

Servir en coupe les poires sur le granité.

Auteur de la recette :
Patrice PONSARD
Domaine de Beauvois
37230 LUYNES

Extrait de Cuisine aux Vins de Touraine
Auteurs : Nina Tardif
Editeur : C.L.D.

Ce document est interdit à la vente et ne sert que pour usage personnel.

<http://www.commanderie-vins-amboise.com>

contact@commanderie-vins-amboise.com