

Pommes Poires de Savoie

Indication Géographique Protégée

Poires de Savoie au Gamay



Recette
de Toujours

Savoie
mon goût de cœur

Poires de Savoie au Gamay

Les Pommes et Poires de Savoie
bénéficient d'une
Indication Géographique Protégée.
Cultivées en montagne, 23 variétés
d'exception vous offrent saveur et
qualité à croquer !



- 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 & 1 zeste de citron



★★
difficulté

3 personnes

30 min

Épluchez 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 après qu'elles soient 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 2h minimum avant de servir.

Savoie
mon goût de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com