

## Poires au Vin

**Ingrédients pour : 4 personnes**

- 4 poires williams
- 50 cl de vin rouge
- 100 g de sucre
- 3 clous de girofle
- 3 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle

**Préparation : 05 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**



### Préparation

Epluchez et coupez les poires en 2

Enlevez le cœur

Placez-les dans la cuve avec le vin, le sucre et les épices

Lancez le mode cuisson sous pression pour 10 minutes

Avant de servir, laissez refroidir les poires dans leur jus.

