



Poires de coq au vin rouge

2 kg de poires épluchées et coupées en 4, 120 gr de sucre,
1/2 l de vin rouge, 1/4 d'eau, 1 bâton de cannelle

Mélangez le tout dans une cocotte

et faire cuire doucement pendant 50 minutes.

Les poires doivent être fondantes.