



## *Poires en douillons au Cabernet d'Anjou*

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

- 4 petites poires
- 1 bloc de 250 g de pâte feuilletée
- 75 cl de Cabernet d'Anjou « L'Elégante »
- 1 baton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 jaune d'œuf
- farine

### **PRÉPARATION**

Chauffer 5 mn le vin avec la cannelle et les clous de girofle dans une grande casserole.

Eplucher les poires en gardant les queues et les cuire dans le vin 20 mn à petit bouillon. Enlever la cannelle et les clous de girofle et laisser refroidir 3 heures.

Etaler la pâte feuilletée sur un plan de travail et découper quatre carrés d'environ 20 cm de côté en fonction de la taille des fruits.

Humecter les bords sur une bande de 1 cm de large.

Placer les poires au centre des carrés et remonter les coins de pâte en laissant dépasser la queue.

Presser les côtés avec les doigts pour souder.

Badigeonner les douillons de jaune d'œuf et cuire 25 mn et cuire au four préchauffé à 210°C.

Servir tiède avec une boule de glace à la vanille.

**Servir avec le Cabernet d'Anjou  
« L'Elégante »**

