

## Douceur de poires liquoreuses au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



### Ingrédients

- 4 poires bien mures
- 1 citron
- 130 g de sucre
- 10 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- Cannelle, 4 épices

### Préparation

- 1- Réalisez un sirop avec le *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*, le sucre, le jus de citron et les épices.
- 2- Laissez cuire 30 min
- 3- Epluchez les poires en laissant la queue
- 4- Laissez macérer les poires dans le sirop pendant 2h en les arrosant souvent
- 5- Faites cuire les poires au four avec le sirop à 180°C pendant 45 min