

## **RÔTI DE DINDE ET SES POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE**

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 1 heure 15 minutes

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 1 rôti de dinde de 800 g
  - 4 poires Williams
  - 50 centilitres de vin rouge
  - 1 fond de volaille
  - 1 cuillère à café de cannelle en poudre
  - 3 clous de girofle
  - 1 pointe de muscade
  - 1 pincée de sucre
  - 30 g de beurre
- 
- Sel - Poivre du moulin

### **Recette :**

Éplucher les poires en les conservant entières avec la queue. Dans une casserole, mettre le vin rouge, le fond de volaille, la cannelle, les clous de girofle, la muscade, le sucre ; porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire quelques minutes. Ajouter les poires et les faire pocher pendant 10 à 15 minutes. Réserver au chaud.

Dans une cocotte, mettre le beurre et faire bien dorer le rôti en le retournant. Saler, poivrer. Couvrir et mettre la cocotte au four, préchauffé à 180 °C, pendant 1 heure. Servir le rôti en tranches accompagné de poires pochées ; napper de sauce et décorer de quelques fruits rouges.

