Poire au vin Rouge et son sorbet au Châteauneuf-du-Pape rouge

Préparation : 2 h
Pour 6 personnes

1 l de Châteauneuf-du-Pape rouge
6 poires Williams, petites
Cannelle
350 g de sucre
1 clou de girofle
Zeste d'orange et de citron
1 blanc d'œuf

Eplucher les poires.
Faire chauffer le vin Rouge avec le sucre et les épices.
Faire pocher les poires entières.
Après cuisson, passer le sirop au chinois et mettre en sorbetière.
Dès que cela commence à prendre, ajouter le blanc d'œuf.
Dresser une poire par personne avec deux quenelles de sorbet.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune.