



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

POIRES AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES
& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Ce vin révèle des arômes de griotte, de groseille et de fraise. La bouche est bien équilibrée avec des tanins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.

À servir à une température de 16 - 18 °C.

&

POIRES AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 poires
- 500 ml de Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir Millebuis
- 100 g de sucre en poudre
- 3 clous de girofle
- 1 gousse de vanille
- Cannelle en poudre
- Anis étoilé
- Zeste d'orange non traitée ou bio
- 50 ml de crème de cassis
- 50 g de grains de cassis

Laver et éplucher les poires en conservant la queue.

Dans une casserole, verser le vin rouge, le sucre, la gousse de vanille fendue, les grains de vanille, les épices et le zeste d'orange. Porter à ébullition. Baisser le feu et ramener à petits bouillons durant 5 minutes. Sortir du feu. Plonger les poires 15 à 20 minutes dans le sirop (jusqu'à refroidissement).

Placer les poires dans des coupes individuelles et les réserver au frais.

Passer le sirop au chinois. Ajouter la crème de cassis, mélanger et répartir la sauce obtenue sur les fruits.

Placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Au moment de servir, décorer avec les grains de cassis.

La petite histoire... Le cassis de Bourgogne est l'un des marqueurs gastronomiques de la région. La culture du cassissier (formant des haies en bordure des vignobles), souvent dévolue aux femmes, restera complémentaire, jusqu'à la crise phylloxérique des années 1880. L'essor de l'industrie de la liqueur tombera à point pour nombre de viticulteurs ruinés. Les récoltes, écoulées surtout auprès des liquoristes locaux, s'exportent également vers l'Angleterre et la Hollande...



Le petit plus...
Servir avec un sorbet de cassis ou une glace à la vanille et accompagner d'un Crémant de Bourgogne "Rose" Millebuis !



Millebuis

