Poire pochée au vin rouge

<u>Descriptif commercial</u>: Poire <u>pochée</u> dans du vin rouge chaud aromatisé à la cannelle, égouttée et refroidie, servie avec une boule de glace vanille.



Nom du plat: Poire pochée au vin rouge					
<u>Produits de</u>	<u>Saisonnalité</u> :	<u>Origine</u> :	<u>Utilisation</u> :	<u>Coût</u> :	<u>Label</u> :
<u>base</u> :					
Poire	automne	Lot et Garonne	tarte	2.10-2.50€ le kg	
Vin rouge	Toute l'année	Bordeaux	dégustation	Entre 2€ et 15€/75cl	

Accord met et vin:

- 1 verre de Porto rouge
- Le même vin rouge, de la viande au dessert.