

Délice des dieux aux poires et cassis

*2.5 dl d'eau
50 g sucre
½ jus de citron*

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron.

700 g de poires fondantes

Laver, éplucher, partager, couper en lamelles. Pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter, refroidir le sirop.

*250 g de cassis préparés
50 à 100 g de sucre
2 cs de liqueur de cassis*

Mélanger et mettre macérer au frigo.

50 à 100 g de pèlerines

Déposer les pèlerines au fond d'un plat à gratin.

*1 dl liqueur de cassis
2 dl de sirop de cuisson des poires*

Mélanger, imbiber les pèlerines. Répartir les cassis sur les biscuits (en garder quelques-uns pour la décoration).

*300 g de séré crème
5 cs de sucre
½ sachet de sucre vanillé*

Mélanger.

*2 dl de crème battue
lamelles de poires*

Ajouter délicatement. Répartir sur les pèlerines. Décorer la surface avec quelques cassis et des feuilles de menthe.

Variante:

Utiliser des poires en boîte ou en bocal.