

Poires à la « bourguignonne »

Rien de meilleur et de plus sain, pour le dessert, que les fruits. Voici une recette très originale de compote, dans laquelle on peut préparer les fruits avec du jus de raisin ou aussi avec du vin rouge.

Ingrédients

Quatre petites poires, un demi-litre de jus de raisin rouge ou de vin rouge, un clou de girofle, un bâton de cannelle, la moitié d'un gobelet de demi-crème acidulée.

Préparation

Amener à ébullition le jus de raisin ou le vin rouge additionné des épices. Y mettre cuire à petit feu, environ dix minutes, les poires pelées. Sortir du liquide les poires et les épices et laisser réduire. Puis mettre ce jus dans une coupe évasée, y poser les poires et garnir d'un peu de demi-crème acidulée.