

■ LES POIRES AU
CASSIS DE DIJON
pour 4 personnes

*8 belles poires à cuire; 300 g de
gelée de cassis; 1 dl de liqueur
de cassis de Dijon.*

1. Peler les poires et les laisser entières; en conservant les cœurs et la queue. Les ranger debout dans une casserole. Verser la gelée par-dessus et ajouter de l'eau jusqu'à la hauteur des fruits.

2. Couvrir et laisser cuire à petit feu 20 minutes, en diminuant petit à petit la chaleur.

3. Disposer les poires dans un saladier. Faire réduire le jus si nécessaire. Au moment où les poires sont froides, ajouter la liqueur de cassis et bien mélanger. Laisser au frais un moment avant de servir.