

Poires à la catalane

Pour 4 personnes.

4 poires, 1 grand verre de vin rouge, sucre, 125 g de chocolat à cuire, beurre, gelée de fraise ou de framboise.

Peler les poires et les faire pocher dans un mélange bien sucré composé en parties égales d'eau et de vin. Selon la grosseur et la qualité des poires, la cuisson dure de 20 à 30 mn.

Dresser les poires sur un plat préalablement nappé d'un peu de gelée de fraise délayée dans la cuisson des poires que l'on aura fait réduire de moitié.

Faire dissoudre sur feu doux le chocolat cassé en morceaux dans une casserole avec quelques noisettes de beurre.

Lorsque les poires seront presque complètement refroidies, les napper de chocolat et servir immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.