

Poires en chemise

Pour 4 personnes.

4 poires de 200 g chacune, 20 g de beurre, un quart de citron, un demi-paquet de sucre vanillé, 2 c à soupe de sucre en poudre, 2 c à soupe de calvados, 4 carrés d'aluminium

Eplucher les poires en en conservant la queue. Entailler légèrement la chair, tout autour, avec la pointe d'un couteau. Déposer chaque poire au centre d'un carré d'aluminium enduit de beurre. Mélanger sucre, vanille, jus de citron et calvados. Répartir ce mélange sur les poires. Relever les quatre coins de la feuille d'aluminium en serrant tout autour de la queue. Faire cuire à four moyen une heure environ. Servir les poires dans leur chemise.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.