

Poires Rose-Marie

Pour 4 personnes.

500 g de poires, biscuits à la cuiller, 15 morceaux de sucre, vanille, rhum, crème.

Faire un sirop en faisant bouillir 1 dl d'eau avec les morceaux de sucre et de la vanille.

Y mettre cuire ensuite les poires pelées, placées l'une à côté de l'autre, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Les enlever et faire réduire le sirop jusqu'à ce qu'il colle à la cuiller. Y remettre les poires et laisser refroidir.

Couvrir le fond d'un plat de biscuits à la cuiller trempés dans du rhum additionné d'un peu d'eau sucrée. Placer dessus les poires bien enrobées de sirop et recouvrir le tout de crème fouettée sucrée.

Servir très frais.

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.