



Poires roses au piment

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

6 poires *Conférence moyennes* ◦
250 g de framboises ◦
6 petits piments rouges frais, ◦
avec leur queue ◦
300 g de sucre semoule ◦
le jus de 1 citron ◦

1 • Portez à ébullition 30 cl d'eau et le sucre. Laissez bouillir 2 min, jusqu'à ce que le sucre fonde. Ajoutez les framboises et laissez cuire 10 min, en les écrasant avec une écumoire.

2 • Pelez les poires. Couchez-les dans une grande casserole et arrosez-les de jus de citron. Lorsque le sirop de framboise est prêt, versez-le, en le filtrant, sur les poires. Ajoutez les piments et laissez les poires cuire 30 min, jusqu'à ce que la lame d'un couteau les transperce facilement. Tournez-les deux ou trois fois au cours de la cuisson.

3 • Laissez les poires refroidir dans leur sirop rose et pimenté, puis réservez-les au réfrigérateur. Servez les poires nappées d'un peu de leur sirop, décorées des piments.

Marianne • J'aime beaucoup ce dessert, dont l'idée m'est venue en achetant sur un marché de Bologne, un énorme bouquet de petits piments rouges frais, les « peperoncini ».

Il est possible d'utiliser des piments secs ou demi-secs, mais ils doivent être pourvus de leur queue, pour ne diffuser qu'une très subtile saveur piquante. Si l'un d'entre eux éclatait, il faudrait immédiatement le retirer.

Poires au miel de safran

Pour 2 personnes

Préparation et cuisson : 15 min

2 poires *William's rouges* ◦
de 200 g chacune ◦
50 g de miel d'acacia ◦
4 pincées de stigmates de safran ◦
1/2 citron ◦

1 • Versez le miel, 5 cl d'eau et le safran dans un plat à bords hauts pouvant contenir les poires tête-bêche. Glissez au four à micro-ondes 2 min, à puissance maximale.

2 • Pelez les poires en leur laissant le pédoncule. Frottez-les avec le demi-citron. Posez-les, tête-bêche, dans le sirop et laissez-les cuire 2 min à la même puissance, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 2 min. Égouttez les poires et mettez-les dans 2 coupelles. Faites réduire le sirop 4 min, toujours à la puissance maximale, puis nappez-en les poires. Servez-les chaudes ou tièdes, mais aussi froides ou glacées.