

# Délice des dieux aux poires et cassis

2.5 dl d'eau  
50 g sucre  
½ jus de citron

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter le jus de citron.

700 g de poires fondantes

Laver, éplucher, partager, couper en lamelles. Pocher jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter, refroidir le sirop.

250 g de cassis préparés  
50 à 100 g de sucre  
2 cs de liqueur de cassis

Mélanger et mettre macérer au frigo.

50 à 100 g de pèlerines

Déposer les pèlerines au fond d'un plat à gratin.

1 dl liqueur de cassis  
2 dl de sirop de cuisson des poires

Mélanger, imbiber les pèlerines. Répartir les cassis sur les biscuits (en garder quelques-uns pour la décoration).

300 g de séré crème  
5 cs de sucre  
½ sachet de sucre vanillé

Mélanger.

2 dl de crème battue  
lamelles de poires

Ajouter délicatement. Répartir sur les pèlerines. Décorer la surface avec quelques cassis et des feuilles de menthe.

---

## Variante:

Utiliser des poires en boîte ou en bocal.