

# Poire

3821  
783  
471  
= noir

738

□ 3072	■ 3348	■ 318
□ 647	■ 745	■ 413
□ blanc	■ 704	■ -938
■ 703	■ 307	■ 742
■ 701	■ 613	■ -noir
■ 699	■ 611	
■ 3818	■ 581	
■ 3819	■ 580	
■ 829		
■ 938		

Sept-cents ans av. J.-C., les Chinois ne connaissent qu'une sorte de pommes, mais de nombreuses variétés de poires. Pour les Grecs la poire est un cadeau des dieux: ils la consacrent à Héra, épouse de Zeus, et à Athéna. Pline l'Ancien, au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., dénombre 41 espèces de poires (plus de mille aujourd'hui). Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la France en est le plus grand producteur du continent (actuellement c'est l'Italie). La poire est le fruit préféré du Roi-Soleil. On distingue les poires de table, juteuses et sucrées, et les poires à cuire, qui ont une pulpe granuleuse comme elle l'était à l'origine. Les poires de table se gâtent facilement. Les poires à cuire s'utilisent en pâtisserie dans les feuilletés, flans, tartes, clafoutis, barquettes, poudings, pie, tartelettes, charlottes, confitures, gelées, glaces, sorbets, et bien sûr en sirop (la recette que nous vous donnons ci-dessous est inspirée de la cuisine médiévale anglaise).

## poires au sirop

Faire tremper 1 kg de poires dans un peu d'eau pour les amollir. Les éplucher et les couper en quatre. Laisser reposer 10 mn dans 75 cl de vin rouge, une cuillerée de cannelle, puis passer au tamis. Ajouter à ce jus 50 g de sucre, une petite demi-cuillerée de graines d'anis, 3 morceaux de macis (écorce de la noix de muscade) et 2 clous de girofle. Porter à ébullition, baisser le feu et ajouter les poires. Quand elles deviennent transparentes, ajouter une demi-cuillerée de gingembre en poudre.

■ 3348	■ 3820	■ 738
■ 988	■ 780	■ 898
■ 3822	■ 677	■ -noir

834  
781  
975  
801  
noir -

3822  
3820  
732  
830  
832  
801  
noir -

*poires Belle-Hélène*

Poser les poires au sirop sur de la glace à la vanille. Arroser de sauce au chocolat (faire fondre au bain-marie dans 1,5 dl de lait, 150 g de sucre, 50 g de cacao et 25 g de chocolat fondant en morceaux). Les poires cardinal se font en remplaçant le chocolat par des framboises (250 g jus de framboises, 125 g de sucre, 2 ou 3 cuillères d'eau et un verre de kirsch).

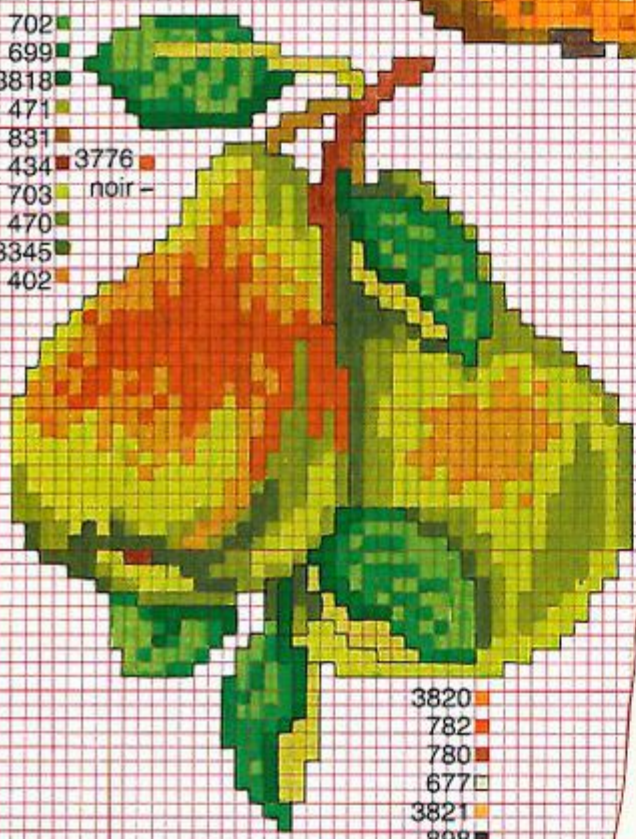
703  
732  
832  
829  
435

801  
noir -

3826  
350  
434  
noir -  
977

702  
699  
3818  
471  
831  
434  
3776  
703  
470  
3345  
402

834  
780  
938  
- noir



*À propos des... poires*

À la fin du repas, les poires de table accompagnent agréablement le fromage (brie, camembert ou gorgonzola); pour un hors-d'oeuvre: les couper en deux, les évider et les garnir de fromage ou de crustacés et de mayonnaise aux herbes; en salade avec du cresson ou des épinards crus assaisonnés d'une vinaigrette à base de citron; dans les tartes salées avec de la ricotta et de l'estragon.

3820  
782  
780  
677  
3821  
898  
3801  
noir -

