



Les papilles d' **Udibri**



POIRE RÔTIE



Temps de préparation
10 min



Temps de cuisson
25 min



Portions
2 personnes



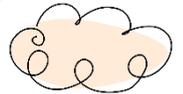
Difficulté
Facile



Type de plat
Fruit cuit



Type de recette
Dessert/Goûter



Ingrédients

- 2 poires conférence
- 10g de beurre demi-sel
- 2 càc de sucre vanillé
- une pincée de cannelle
- éclats de noisettes
- 1 càs de vanille liquide

Instructions



- Préchauffer le four à 180C.
- Dans un bol mélanger le beurre mou avec le sucre et la cannelle.
- Bien laver les poires puis enlever le trognon par le bas.
- Remplir la poire du mélange beurre/sucre/cannelle et placer la poire dans un récipient creux.
- Enfourner à 180 C pendant 20 min.
- Arroser la poire du sirop et parsemer d'éclats de noisettes.
- A vos papilles !

A NOTER :

Privilégier les poires BIO étant donné qu'elles seront cuites avec la peau.
De plus, elles contiennent moins de pesticides.

