

Poires rôties. au miel et noix



Ingédients :

- 3 poires
- Le jus d'1 citron
- 25 cl de thé chaud
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de raisins secs
- 1 c. à café de cannelle
- 4 c. à café de miel

Préparation

 4 pers  10 min  30 min  15 min

1. Plongez les raisins secs dans le thé chaud, et laissez-les se réhydrater pendant 30 min.
2. Préchauffez le four à 160° C.
3. Coupez les poires en 2 dans le sens de la longueur. Retirez le cœur et citronnez-les.
4. Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

5. Egouttez les raisins secs et mélangez-les avec les noix. Ajoutez le miel et la cannelle pour finaliser votre garniture.
6. Farcissez les poires avec le mélange et enfournez pour 15 min.
7. Laissez tiédir avant de servir.

Bon appétit les AficioNetto !