

Poires Confites au beurre salé et Sirop d'érable

Pour 2 personnes
recette identique avec les bananes

Ingrédients

2 belles poires Comice mures
Sucre vergeoise
Sirop d'érable
Beurre Salé de Bretagne
ou 2 bananes



Préparation

Mettre le four à préchauffer à 220°, laver les poires et éplucher les bananes.
Disposer dans un plat allant au four ou dans des barquettes en aluminium individuel. Faites fondre le beurre et napper tous les fruits, ajouter en fine pluie le sucre sur toute la surface du fruit et ajouter le sirop d'érable. Ajouter en dernier un petit cube de beurre sur chaque fruit.
(Attention concernant le sirop d'érable n'en mettez pas trop cela risquerai d'être trop sucré).
Vous pouvez badigeonner avec un pinceau.

Enfournez pendant 1 heure environ à 200° jusqu'à ce que le caramel se forme en surface et que vos fruits soient confits.

Astuces de votre coach

Vous pouvez effectuer cette recette en remplaçant le sirop d'érable avec du chocolat noir pimenté.
Ou ajouter une boule de glace vanille à la sortie du four lors du dressage à l'assiette.



*Sain
& Divin*

*Bon appétit, régalez vous bien
Jessica Virzi,
votre coach culinaire*