



Poires au four au caramel vanille

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients :

- 4 à 6 poires (conférence)
- 1 petit citron non traité
- 1 pot d « un amour de caramel »

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° (th. 6). Rincez le citron, coupez-le en huit, puis chaque tranche en deux. Ebouillantez-les 10mn, puis égouttez-les.

Pelez vos poires et posez-les tête-bêche dans un plat à four. Ajoutez les citrons çà et là. Parsemez le tout d' « un amour de caramel » vanille et faites cuire 20mn.

Servez les poires chaudes, tièdes ou froides et dégustez.