



POIRES RÔTIES AU SIROP VANILLÉ

— & Crumble Noix-Noisettes —

. **Pour 4 personnes .**

Poires & Sirop :

- . 4 belles poires mûres – bio de préférence (ici, des Conférence)
- . Sucre de canne complet / 20g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Jus de citron / 1 càs
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc

Crumble :

- . Noisettes / 30g
- . Cerneaux de noix / 30g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Purée de cacahuète (100% cacahuète) / 20g
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel

Poires & Sirop :

- . Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- . Lavez et séchez les poires puis coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Vous pouvez les éplucher si vous le souhaitez, mais pour ma part je préfère conserver la peau pour une meilleure tenue à la cuisson et pour plus d'authenticité !
Personnellement, je mange la peau car le côté « rustique » ne me gêne absolument pas, mais même si vous la conservez pour cuire les poires, vous pourrez très bien choisir de la mettre de côté à la dégustation. Une fois cuites, la peau des poires se détachera très facilement et vous pourrez sans problème récupérer seulement la chair à la petite cuillère.
- . Évidez le cœur qui contient les pépins et retirez les fils les plus fibreux. J'ai personnellement choisi de conserver la queue des poires (purement pour des raisons esthétiques).
- . Disposez les demi-poires dans des petits plats à four individuels (ou dans un grand plat à four si vous optez pour un format familial).
- . Dans un bol, mélangez le sucre, le sirop d'érable, le jus de citron et la vanille jusqu'à obtenir un liquide sirupeux homogène.
- . Versez ce sirop par-dessus les poires.
- . Enfournez pour 15 minutes environ, le temps que les poires prennent une belle couleur dorée.
- . En cours de cuisson, vous pouvez récupérer de temps en temps le jus au fond des plats avec une cuillère, pour arroser le dessus des poires avec. Ce n'est pas indispensable mais cela permet de bien les imprégner du sirop et de mieux les faire caraméliser.
- . Pendant que ça cuit, préparez la pâte à crumble.

Crumble :

- . Commencez par verser les noisettes dans le bol de

Suite au verso >



POIRES RÔTIES AU SIROP VANILLÉ

— & Crumble Noix-Noisettes —

. **Pour 4 personnes .**

Poires & Sirop :

- . 4 belles poires mûres – bio de préférence (ici, des Conférence)
- . Sucre de canne complet / 20g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Jus de citron / 1 càs
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc

Crumble :

- . Noisettes / 30g
- . Cerneaux de noix / 30g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Purée de cacahuète (100% cacahuète) / 20g
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel

vos poires dans votre robot mixeur. Mixez juste le temps qu'elles soient grossièrement concassées.

. Ajoutez les cerneaux de noix. Mixez une deuxième fois, jusqu'à ce que noix et noisettes soient finement concassées. *On procède en deux étapes car les noix se brisent beaucoup plus rapidement que les noisettes.*

. Versez-les dans un bol, ajoutez-y le sirop d'érable, la purée de cacahuète (elle doit être bien souple), la vanille et le sel.

. Mélangez le tout du bout des doigts, comme pour émietter, jusqu'à ce que vous obteniez des morceaux de pâte à peu près homogènes. Ça colle un peu aux doigts, c'est tout à fait normal !

. Une fois que vos poires ont rôti pendant 15 minutes, sortez les plats du four.

. Répartissez joliment le crumble sur les poires.

. Enfournez à nouveau pour une quinzaine de minutes.

. Lorsque le crumble a pris une belle couleur dorée, sortez vos plats du four.

. Laissez-les tiédir avant de déguster afin de laisser le temps aux arômes de se développer, c'est bien meilleur que lorsque ça sort tout juste du four ! Dégustés une demi-heure après cuisson, ils sont au top !

