

Poires au four au rhum et sirop à la Piña Colada

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

2 Poires Conférence bien mûres
Beurre doux
Cassonade
Rhum d'excellente qualité (pour moi Un
rhum Bapt & Clem's 18 ans d'âge)
1 citron
Sirop Monin aux à la Piña Colada (un
filet sur chaque demie poire)
Pralin maison



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **210 ° c**
2. Bien laver les poires puis les essuyer avec un Sopalín
3. Les couper en deux dans la longueur, les arroser immédiatement de citron
4. Retirer le centre avec la pointe d'un couteau
5. Les placer dans un plat allant au four
6. Couper 4 morceaux de beurre et les rouler dans de la cassonade
7. Remplir les cavités des 4 demies poires avec cette préparation
8. Répartir, sur le dessus des demies poires, un filet de sirop de la passion
9. Arroser les poires avec un filet de rhum
10. Ajouter dans le fond du plat un peu d'eau
11. Enfourner pour **30 minutes**
12. A la sortie du four, prélever un peu beurre fondu et arroser un peu les poires avec
13. Disposer 2 demies poires dans des assiettes ou ramequins
14. Saupoudrer de pralin
15. Laisser refroidir et déguster tiède

CONSEILS ET ASTUCES

1- N'oubliez pas d'ajouter un très léger filet d'eau dans le fond du plat, juste de quoi recouvrir le fond donc pas beaucoup, sinon le beurre va brûler et vous ne pourrez plus arroser vos poires ensuite avec.

2- Ajustez la quantité de rhum et du sirop selon vos goûts, mais je vous suggère de ne pas avoir la main trop lourde !

3- Déguster les poires à la petite cuillère en laissant la peau, c'est meilleur !
