

Poires au caramel à la sovoyarde

1 poire par personne



4 poires

4 cs de sucre

30 g de beurre

½ à 1 dl de crème

Préchauffer le four à 220°C.

Peler, partager, vider et déposer dans un plat à gratin, partie bombée dessus.

Saupoudrer.

Répartir une petite lamelle sur chaque demi-poire. Cuire au milieu du four préchauffé durant 30 min., en arrosant de temps en temps. Le jus au fond du plat doit être légèrement caramélisé.

Ajouter, mélanger en inclinant le plat et remettre au four 3 à 5 min.

Servir chaud ou tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille, au caramel ou à la poire.

Variante:

Remplacer les poires par des pommes.