



Poires à la vanille, sauce au Carambar

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Pour 4 personnes:

- 4 poires
- Le jus d'un citron
- 250 g de sucre en poudre
- 2 gousses de vanille
- 12 Carambar
- 10 cl de crème liquide

Préparation de la recette :

Pelez les poires, coupez-les en quatre, puis retirez le cœur et les pépins. Coupez la chair en cubes. Arrosez-les d'un peu de jus de citron.

Mettez le sucre, 50 cl d'eau, le reste du jus de citron, les graines grattées des gousses de vanille ainsi que les gousses dans une casserole. Ajoutez les morceaux de poire.

Portez à ébullition, puis laissez frémir de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les morceaux de poires soient tendres.

Laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la sauce au Carambar.

Coupez les Carambar en morceaux et mettez-les dans une casserole avec la crème liquide.

Faites chauffer à feu doux en remuant, jusqu'à ce que les Carambar soient fondus.

Laissez tiédir.

Répartissez les morceaux de poire dans des verrines.

Arrosez d'un peu de sirop, puis nappez de sauce au Carambar.