

# Poire aux myrtilles et à la vanille

**PRÉPARATION** 15 min ■ **CUISSON** 10 min ■ **NIVEAU** très facile

## **POUR 6 PERSONNES**

- 6 poires pas trop mûres
- 200 g de myrtilles surgelées
- 2 gousses de vanille
- 125 g de sucre semoule
- 80 cl d'eau

## **MATÉRIEL Alfapac**

- Papier cuisson

Éplucher les poires, les couper en deux et les épépiner. Couper les gousses de vanille en deux et prélever les graines à l'aide de la pointe d'un couteau.

Dans une poêle, faire fondre le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajouter les myrtilles surgelées, les graines de vanille et l'eau, puis laisser cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

Couper le papier cuisson en six grands carrés. Au centre de chaque carré, disposer les demi-poires et y répartir le coulis de caramel aux myrtilles. Plier les papiers pour former une papillote, puis faire cuire au four micro-ondes puissance 750 Watts pendant 1 à 2 minutes 30.

Pour vérifier la cuisson des poires, piquez l'une d'elles avec un couteau. Si la lame s'enfonce aisément, la poire est cuite. Servir les poires aux myrtilles tièdes, nappées de coulis de myrtilles.



## **Le plus du Chef**

Vous pouvez remplacer les myrtilles par des cassis ou par des framboises. Pour obtenir des poires de couleur très intense, une fois cuites, badigeonnez-les de coulis à l'aide d'un pinceau alimentaire.

