

Maho  
Nabé

## COMPOTE DE POIRES DE NOËL

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 6 à 7 poires
- 50 g de raisins secs
- 2 à 3 cuillères à soupe de rhum brun
- 40 g de miel
- 5 ml d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 40 ml de jus d'orange



Recette créée par papilles & pupilles

Cette recette peut être servie pour le dessert, le goûter mais aussi en accompagnement d'une dinde rôtie, ou d'un magret de canard.

La cuisson nécessite 45 minutes. Puis 15 minutes hors du feu pour une cuisson résiduelle. À adapter en fonction du degré de maturité des poires.

Disposer les raisins secs dans un bol et ajouter le rhum puis laisser gonfler.

Éplucher, épépiner et couper en dés les poires. Les déposer dans le Maho Nabé et ajouter le jus d'orange, l'extrait de vanille, le miel et la cannelle.

Faire cuire à couvert pendant 45 minutes, puis laisser reposer 15 minutes à nouveau à couvert. Faire attention à ce que cela n'attache pas, si c'est le cas, ajouter une cuillère à soupe de jus d'orange.

Écraser les poires à la fourchette pour obtenir une consistance avec des morceaux, ou mixer le tout pour obtenir une consistance lisse.

Égoutter les raisins puis les ajouter à la préparation !