

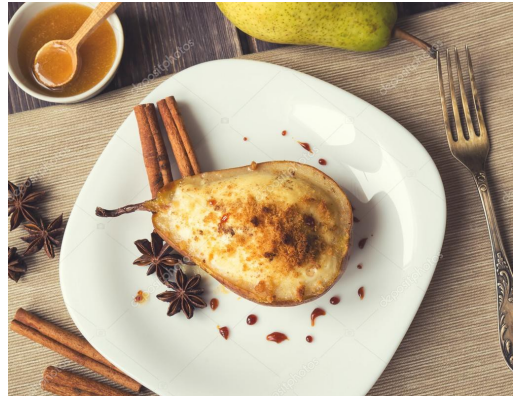
## Poire au four à la ricotta

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- 4 poires mûres fermes
- 120 g de ricotta
- 1/2 c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 8 amaretti (biscuits italiens aux amandes)



### **Préparation**

1. Préchauffer le four à 170°C (T5-6)
2. Couper les poires en deux. Les disposer dans un plat profond allant au four, côté coupé dessus, puis retirer le cœur avec une petite cuillère.
3. Déposer 1 ou 2 cuillères à café bombées de ricotta au centre de chaque demi poire. Saupoudrer de cannelle et arroser de miel (1càc par poire), puis enfourner pour 10 minutes.
4. Sortir le plat du four, émietter les amaretti sur la ricotta. Enfourner de nouveau et laisser cuire 10 à 15 minutes. Servir chaud.