

Poire Grand-mère au Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers et cannelle



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 4 Poires Conférence
- 4 Bâtons de cannelle
- 15 g de beurre
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 220°.



2. Découpez un chapeau sur le haut des poires, à l'aide d'une cuillère, creusez le cœur des fruits.
3. Placez les fruits dans un plat à gratin et assaisonnez avec le poivre du moulin.
4. Découpez le Camembert de Normandie AOP en 4 parts égales. Farcir les poires avec le fromage, déposez les couvercles sur les fruits, piquez avec un bâton de cannelle et déposez une parcelle de beurre avant de placer sous la cloche pour 30 minutes.
5. Une fois les poires cuites et le fromage fondu, servez bien chaud. Accompagnez d'une salade assaisonnée à l'huile de noix et vinaigre de cidre.

? **Astuce** : S'il n'y a que des adultes autour de la table, n'hésitez pas à ajouter quelques gouttes de Calvados dans les fruits avant de les cuire. Une recette qui marche aussi très bien avec des pommes.