

Abricots & Poires rôties au miel avec des noix et du romarin

Toujours agréable de finir par une petite touche sucrée, même avec peu de choses dans le frigo ! Quelques fruits de saison, un peu de miel, une boule de glace à la vanille, encore une fois, ce n'est pas obligatoire ! et le tour est joué ! Très facile à préparer, ce dessert joue sur une bonne combinaison entre le chaud...

Pour 4 personnes · Préparation 5 min · Cuisson 15 min · Facile · France

Les ingrédients

12	Abricots
3	Poires
	Noix, à votre goût
3 c. à s.	Miel
	Romarin, 1 branche
	glace vanille

La marche à suivre

1. Découper tous les fruits en quartier
2. Les disposer sur la plaque de cuisson en utilisant une feuille de papier sulfurisé
3. Ajouter le miel, le romarin et les creanneaux de noix. Mettre au four 15 minutes à 190°
Durée : 15 min
4. Une fois l'ensemble bien caramélisé, sortir du four, si cela manque un peu de caramélisation, n'hésitez pas à poursuivre la cuisson, cela en sera que meilleur. Servir avec deux boules de glace vanille si vous avez cela sous la main !

L'astuce

Idéale en été pour terminer un repas... Nous avons utilisé des abricots et poire car nous avons cela sous la main, mais on aurait pu utiliser n'importe quel autre fruit d'été, comme des pêches !