



## *Poires caramélisée sur pain d'épices*

### ***Ingrédients :***

- des tranches de ***pain d'épices*** Maya Artisans du Monde
- des poires bien mûres ou une boîte de poires au sirop
- 125g de beurre salé
- 150g de sucre ***mascobado*** Artisans du Monde
- 12cl de crème liquide



### ***Préparation de la recette :***

- Beurrer et dorer les tranches de pain d'épices au four.
- Couper les poires en tranches et les faire dorer à feu doux dans du beurre.
- Les saupoudrer de sucre mascobado et les laisser caraméliser.
- Déposer, sur chaque tranche de pain d'épices, des tranches de poires caramélisées.
- Fouetter la crème avec le sucre et décorer la tranche de pain d'épices avec la crème.
- Mettre au four pendant 15 à 20 mn, th6 (180°) et servir tiède.