



# Poires au four aux noix et aux raisins secs



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

20 grammes de raisins  
120 grammes d'amandes (concassées)  
100 grammes de panko  
2 cuillères à soupe de miel  
6 brins de thym frais (ciselé)  
noix de muscade  
3 poires (coupées en deux)

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant une demi-heure. Égouttez-les et mélangez-les avec les amandes, le panko, le miel, le thym et la noix de muscade.
- 2.** Creusez légèrement chaque moitié de poire et farcissez-les avec le mélange raisins-noix. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.