



Poire étuvée au quark, au miel et aux amandes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

50 grammes de beurre
2 cuillères à soupe de sucre brun
2 poires (coupées en deux, sans trognon)
250 grammes de cottage cheese
250 grammes de quark
4 cuillères à soupe de miel
1 tasse d'amandes effilées (grillées)
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre et le sucre brun dans une poêle et faites brièvement revenir les moitiés de poire (le côté coupé). Disposez-les ensuite dans un plat de cuisson.
- 2.** Garnissez chaque demi-poire de cottage cheese et aspergez-la du caramel de cuisson des poires. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Répartissez le quark sur quatre assiettes. Dressez une moitié de poire sur chaque assiette. Ajoutez le miel et les amandes effilées. Garnissez de menthe.