



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.