

Gratinée de pommes et de poires



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 500 g de pommes
- 500 g de poires
- 1 pot de confiture de mirabelles
- cannelle
- 20 g de beurre
- 20 g de sucre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les fruits en tranches. Beurrez un moule à manquer ou un moule à tarte à bord un peu haut. Recouvrez tout le fond avec la confiture de mirabelles.
- 2 Disposez les tranches de pommes et de poires en les alternant ou en les mélangeant... C'est au bon vouloir de la cuisinière! Saupoudrez de sucre et de cannelle.
- 3 Mettez votre plat dans un four à 220°C (th.7_8) pendant 20 minutes. Puis baissez le thermostat à 150°C (th.5) et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- 4 Vous servirez votre gratinée dans de petites coupelles! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

