

Pêches rôties au miel



Ingrédients pour 2-4 personnes :

- 4 pêches
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 grosses cuillères à soupe de miel
- un peu de beurre (pour le plat)
- 2 boules de glace par personne

Préchauffez le four à 180°C (th.6) pendant 10 min.

Pelez les pêches, enlevez le noyau et coupez les pêches en gros quartiers.

Disposez les morceaux de pêches dans un plat à four bien beurré. Saupoudrez-les avec le sachet de sucre vanillé et nappez le tout avec le miel.

Enfournez pour 20 min.

Servez les morceaux de pêches tièdes avec les boules de glace.