

## POIRES CHAPELAN À LA CANNELLE ET À LA VANILLE



### INGREDIENTS :

- Piores Chapelan
- 1 ou 2 sachets de sucre roux à l'extrait de vanille naturel
- Cannelle en poudre
- Plat à four avec couvercle
- Eau

### PREPARATION :

- Eplucher les piores en conservant si possible la queue et en les laissant entière.
- Les disposer dans un plat à four et en mettre autant que le plat peut en contenir.
- Passez la main sur les queues pour les aplatir sans les casser et pouvoir refermer le plat avec le couvercle.
- Parsemer de sucre vanillé et ensuite de cannelle en poudre.
- Mettre un peu d'eau au fond du plat.
- Mettre le couvercle.
- Mettre au four à 200° pendant environ 1 heure.
- Les piores se dégustent tièdes ou froides.