Préparation

Éplucher et couper la rhubarbe en petits tronçons. La mettre à cuire à feu doux dans une casserole avec le sucre pendant 15 mn. Remuer de temps en temps. Ajouter un peu d'eau si cela accroche en cours de cuisson.

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Couper les poires en deux sans les peler et creuser l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère pour ôter les pépins.

Égoutter et émietter grossièrement les châtaignes. Les mélanger avec la compotée de rhubarbe puis garnir les poires de cette préparation avant de les déposer dans un plat à four.

Mouiller avec le sirop de châtaigne.

Enfourner environ 35 mn en arrosant régulièrement avec le sirop.

Servir tiède.

Rhu'barbapoire

Pour 4 personnes

- 110 g de châtaignes au sirop égouttées (conserver le sirop pour la cuisson)
- 4 petites poires

Pour la compote :

- 180 g de rhubarbe épluchée (de la rhubarbe congelée convient aussi)
- 20 g de sucre en poudre