

# Sauce subtile aux poires et dattes

## Ingrédients

- 2 poires moyennement mûres
- 2 dattes moyennes
- 1 c. à thé d'assaisonnement cannelle-vanille
- 1 pincée de noix de muscade
- 3 c. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- ½ c. à thé de sucre

## Instructions

1. Laver, vider les poires et les couper en morceaux.
2. Mettre une couche de poires dans le Cuiseur-déjeuner.
3. Ajouter les dattes, la cannelle/vanille et la muscade. Finir avec le reste de poires et ajouter l'eau.
4. Couvrir le cuiseur et cuire 7 minutes aux micro-ondes ou jusqu'à ce que les poires soient tendres.
5. Laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit complètement refroidi.
6. Transférer les poires cuites et refroidies dans le Hachoir gagne-temps.
7. Ajouter le jus de citron et le sucre. Tirer la corde pour obtenir une purée lisse.