

Compote



de prunes

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 8 prunes, rouges ou noires, fermes et mûres, soit environ 800gr
- 2 c.à thé de sucre, soit environ 8g
- 1/2 tasse d'eau, soit 125 mL

ÉTAPES

1. Laver les prunes rapidement. Les séparer en deux et en éliminer le noyau. Les déposer dans une casserole avec le sucre et l'eau. Cuire à couvert à feu moyen-doux pendant environ 5-8 min, jusqu'à ce que les prunes soient tendres.
2. Laisser refroidir. Servir avec son jus de cuisson, soit tiède, soit à température ambiante.

TRUCS ET ASTUCES

La compote se conserve 10 jours au réfrigérateur et jusqu'à 4 mois au congélateur.

Ajoutez les saveurs qui vous plaisent à votre convenance: cannelle, vanille, fleur d'oranger ...