

Compote de coings aux abricots secs caramélisées

Pour 4 personnes:

Ingrédients :

Coings: 1kg
18 abricots sec
1 gousse de vanille
1 jus de citron
sucre en poudre.

Préparation :

Couper les coings en quartiers, les peler, retirer le cœur, coupez-les en dés, coupez aussi les abricots sec en quatre.

Dans un plat a micro-onde (ou à l'autocuiseur), mettre les coings, le jus de citron, couvrir d'eau.

Faire cuire 20min, ensuite écraser la préparation au presse purée (ou mixez-les). Mettre dans un plat à gratin, saupoudrer de sucre à votre convenance et mettre à caraméliser au four, position grill, pendant 10 min à surveiller.

Servir tiède.

Bon appétit !