

# COMPOTEE DE FRUITS ROUGES ET PETITE CREME A L'EAU DE ROSE

Quand ce n'est plus la saison des fruits rouges ou que leur prix est prohibitif pour les compotes ...

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min



**Compotée: 1 sachet de cocktail de fruits rouges (Picard), 50 g de sucre en poudre, les graines d'une gousse de vanille fendue**

**Crème : 150 g de crème fraîche épaisse, 30 g de sucre glace tamisé, 2 cuillères à soupe d'eau de rose**

- 1 Chauffer un wok sur feu assez vif pendant 1 min.
- 2 Faire sauter 3 min le mélange de fruits rouges avec le sucre, la gousse de vanille et ses graines jusqu'à ce qu'ils rendent leur jus. Veiller à ne pas écraser les fruits.
- 3 Transvaser dans un saladier avec la gousse de vanille et laisser tiédir 10 min.
- 4 Dans un bol, mélanger la crème fraîche épaisse, le sucre glace et l'eau de rose.
- 5 Servir la compotée dans de petits bols ou verres avec la crème à l'eau de rose.