

Compote aux reines-claude



Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 kg de reines-claude
- 80 g de cassonade
- 1/2 gousse de vanille

Lavez et dénoyautez les reines-claude. Placez-les dans une casserole avec la cassonade et la 1/2 gousse de vanille ouverte en deux et grattée.

Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement.
Mixez pour avoir une compote lisse.

Laissez refroidir avant de déguster.

Conservez ensuite au frigo.

Astuce : Je vous conseille de rajouter une cuillère à café de jus de citron avant la cuisson, ce qui permettra à la compote de garder une belle couleur.