

# COMPOTÉE D'ABRICOTS AUX ÉPICES

Pour 4 - 6 personnes



**300 g d'abricots secs**

**750 ml d'eau**

**3 cuillères à soupe de sucre en poudre**

**1 cube de gingembre de 1 cm effilé**

**4 gousses de cardamome (ou par une pointe de cardamome en poudre)**

**1 bâton de cannelle (ou par une pointe de cannelle en poudre)**

**amandes grillées à secs**

- 1 Faire tremper les abricots 4 h dans l'eau pour qu'ils reprennent leur volume.
- 2 Dans une casserole, mélanger le sucre en poudre, le gingembre, la cardamome et la cannelle. Porter doucement à ébullition en remuant. Quand le sucre est dissous, baisser le feu et laisser frémir jusqu'à ce que le sirop réduise de moitié (voire un peu plus pour que les fruits se mettent "en compote", ne pas hésiter à les écraser un peu ! La cuisson a pris 1 h environ).
- 3 Retirer le bâton de cannelle. Verser la compote dans un saladier, laisser refroidir.
- 4 Servir la compotée d'abricots dans de petites coupes, avec de la crème fraîche et des amandes effilées, concassées ou entières grillées à sec.