

# Compotée automnale



## Pour 6 personnes

- **18 pruneaux dénoyautés**
- **18 abricots secs**
- **1 grappe de raisins noirs (une vingtaine de grains)**
- **1 grappe de raisins blancs (une vingtaine de grains)**
- **24 cerneaux de noix**
- **120 g de cassonade**
- **1 gousse de vanille**

Coupez les pruneaux et les abricots en petits morceaux. Je le fais à l'aide de ciseaux, c'est très rapide.

Lavez et égrappez le raisin.

Versez la cassonade et 10 cl d'eau. Ouvrez la gousse de vanille pour en récupérer les grains à l'aide d'un couteau et ajoutez le tout dans la casserole. Portez à ébullition pendant 2 minutes.

Ajoutez les pruneaux et les abricots et les noix, mélangez et laissez cuire 15 minutes dans le sirop à feu doux et couvrez.

Au bout de ce temps, ajoutez les raisins et continuez la cuisson pendant 5 minutes.

Laissez refroidir et gardez au frais jusqu'au moment de servir.