

Compote poire, rhubarbe, vanille & miel

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min - Repos : 2h

Ingrédients :

- 750g de rhubarbe (soit 600g une fois épluchée)
- 500g de poires
- 1 gousse de vanille
- 3cs de miel (crèmeux pour moi ou acacias)
- 1/2 verre d'eau
- 1 filet de jus de citron



Ustensiles spécifiques : une casserole et un pied presse-purée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher la rhubarbe et les poires. Les couper en petits morceaux/tronçons.
- Les mettre dans la casserole.
- Gratter la gousse de vanille et déposer les graines sur les fruits. Ajouter également la gousse coupée en deux sur les fruits pour infuser.
- Verser l'eau, ajouter le citron et napper de miel.
- Bien mélanger le tout et laisser compoter environ 25 à 30 min.
- A l'aide du presse-purée, écraser grossièrement l'ensemble.
- Laisser refroidir puis garder au frais avant de déguster.

Bon appétit !!!!