

Compote pomme & figue

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min - Repos : 2h

Ingrédients :

- 600g de figues fraîches
- 1 pomme
- 90g de sucre roux
- 1cs d'extrait de vanille liquide



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

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper les figues en 4, éplucher la pomme, l'évider puis la couper en petits morceaux.
- Mettre les fruits coupés dans une casserole et ajouter le sucre.
- Laisser confire environ 20 min à feu doux, tout en mélangeant régulièrement puis écraser au presse-purée ou mixer grossièrement.
- Laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !