

Compote de pruneaux secs



Ingrédients

- 500 g pruneaux secs
- 150 g sucre
- 1/4 bâton de cannelle
- 3 dl vin rouge
- 2 dl eau

Préparation

Faire cuire le vin avec l'eau, le sucre et la cannelle. Ajouter ensuite les pruneaux lavés.

Couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les pruneaux soient bien tendres.

Si la sauce n'est pas assez réduite, dresser les pruneaux dans un compotier et laisser réduire, puis verser sur les pruneaux et laisser refroidir. C'est délicieux avec de la glace vanille ou à la cannelle.

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)