Compote de pruneaux secs

-

Préparation : 15 min
Cuisson : environ 60 min
Ingrédients

- 500 g de pruneaux secs
- 150 g de sucre
- ¼ de bâton de cannelle
- 3 dl de vin rouge
- 2 dl d'eau

Préparation

Faire cuire le vin avec l'eau, le sucre et la cannelle.
Ajouter 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.

Conseils !

- Servir avec de la glace vanille ou à la cannelle.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.