

# Compote d'abricots secs à la cannelle et à la vanille

Préparation :  
**5 minutes**

Cuisson :  
**45 minutes**

Difficulté :  
**Facile**



POUR  
6 PERSONNES



## INGREDIENTS

- 500 g d'abricots secs
- 125 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 2 bâtons de cannelle
- 50 g de pistaches décortiquées
- groseilles facultatives

## PRÉPARATION

Dans une grande casserole mettre les abricots, le sucre, la cannelle, la vanille coupée en deux et les pistaches dans un fond d'eau.

Couvrir et faire cuire à feu doux environ 45 minutes.

Remuer pour que cela n'attache pas et rajouter un peu d'eau de temps en temps.

Mettre la compote dans des coupelles et laisser refroidir avant de servir.

Ajouter si vous le désirez quelques groseilles pour la décoration.



*L'abricot est le fruit de l'abricotier dont le berceau se trouve dans la région de Malatya en Turquie.*