

# Compote du temps jadis

## Ingrédients :

12 pruneaux

12 dattes

12 abricots secs

50 gr de raisins secs

1 pomme ou 1 poire

1 orange ou 1 mandarine

1 verre de cidre

50 gr de sucre roux  
(+ ou - selon le gout de chacun)

1 sachet de thé earl grey

## Épices :

bâton de cannelle,

3 clous de girofle,

4 grains de cardamome,

1 c s de vanille liquide

4 grains de poivre noir

1 cc de gingembre en poudre

## Préparation

Faire tremper 2 a 3 h les fruits secs dans de l'eau + le thé.

Dénoyauter .

Mettre à cuire dans une casserole, les fruits secs, les fruits frais épluchés et coupés en morceaux, saupoudrés de sucre et arrosés avec le cidre dilué dans un peu d'eau.

Faire bouillir et ajouter les épices.

Laisser cuire à feu doux ½ h.

Peut se consommer tiède avec une boule de glace vanille ou cannelle, ou froide avec de bons sablés aux épices.

Bon appétit!