

COMPOTE D'ABRICOTS À LA VANILLE ET À L'EAU DE ROSE

Pour 6 personnes

Cuisson : 1 heure



200 g d'abricots secs

1 gousse de vanille fendue

1 cuillère à soupe d'eau de rose

1 cuillère à soupe de miel

amandes concassées grillées et yaourt grec/ crème fraîche/ crème anglaise pour servir

- 1 Mettre les abricots dans une casserole avec la gousse de vanille et 10 cl d'eau.
- 2 Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter pendant 1 h à feu doux.
- 3 Retirer la gousse de vanille et ajouter l'eau de rose et le miel.
- 4 Servir avec des amandes grillées à sec, du yaourt, de la crème fraîche ou de la crème anglaise tiède.