

# Compote du temps jadis



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

12 pruneaux

12 dattes

12 abricots secs

50 g de raisins secs

1 pomme ou 1 poire

1 orange ou une mandarine

1 bon verre de cidre brut

50 g de sucre roux

1 sachet de thé Earl Grey

**Epices : 3 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, 4 gousses de cardamome, 1 càs de vanille liquide, 4 grains de poivre noir, 1 càc de gingembre en poudre.**

## Préparation :

- Faire tremper une nuit les fruits secs dans de l'eau chaude avec le thé.
- Le lendemain, retirer les noyaux.
- Verser dans une casserole avec les fruits frais épluchés et tranchés.
- Saupoudrer de sucre et verser le cidre allongé d'un peu de jus de trempage.
- Porter à ébullition et ajouter les épices plus un peu de zeste d'orange.
- Laisser mijoter à feu doux ½ heure.

Cette compote peut se consommer tiède, nature ou avec une boule de glace vanille, ou bien froide avec des sablés aux épices ou du pain d'épices maison.