

Compote d'abricot au miel d'oranger



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un accompagnement idéal pour des gâteaux secs ou un cake.

Ingrédients

- 1 kg de d'abricots de saison bien mûrs
- 60 g de miel d'oranger - par exemple le miel d'oranger lune de miel®
- 80 g de d'amandes effilées grillées
- 1 gousse de vanille
- 1 noix de beurre

Préparation

- 1 Dénoyer les abricots et les partager en 4.
- 2 Les faire fondre à feu doux dans une casserole avec le beurre et laisser cuire doucement 15 minutes.
- 3 Hors du feu, ajouter les amandes effilées grillées, puis le miel.
- 4 Fendre la gousse de vanille et incorporer la pulpe à la compote.
- 5 Mettre la préparation au réfrigérateur environ 2 heures puis servir dans une coupe.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

