



Compote de prunes

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pruneaux (dénoyautées et coupées en deux)

150 grammes de sucre

150 ml d'eau (bouillante)

1 bâton de cannelle

2 anis étoilés

Méthode de préparation

- 1.** Versez les prunes, le sucre et l'eau dans une marmite à fond épais. Ajoutez le bâton de cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- 2.** Retirez les prunes de la marmite et laissez le liquide s'épaissir. Remettez les prunes dans la marmite. Versez-les dans un bocal et fermez-le.
- 3.** Retournez le bocal pour laisser refroidir le mélange.