



## Compote de Prune

Erik Kompostosu



½ kg de prune sucrée  
1 tasse de sucre granulé  
1,5 tasse d'eau

# Mettez de l'eau et du sucre à basse température.

# Quand le sucre fond complètement et que l'eau commence à bouillir, rajoutez les prunes rincées.

# Laissez bouillir à basse température pendant 20 minutes. Quand les prunes sont cuites et molles et que l'eau devient rouge, retirez du four.

# Prenez la peau des prunes molles dans la casserole, avec une fourchette.

# Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur. Servez dans un bol.

**N-B:** La quantité de sucre peut varier en fonction des prunes. Quand la compote est préparé, vous pouvez goûter et rajouter du sucre en fonction du goût et rebouillir.