



Compote abricot verveine

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'abricot
- 350 g de sucre roux
- 3 cuil à soupe d'eau
- 1 bouquet de verveine

Lavez les abricots puis coupez-les en deux.

Lavez la verveine.

Dans un faitout, versez le sucre roux, ajoutez l'eau et les abricots. Laissez compoter une douzaine de minutes à feu doux.

S'il reste trop de liquide, versez-les $\frac{3}{4}$ de jus.

Remettez les abricots dans le faitout, ajoutez la verveine et poursuivez la cuisson 5 min.

Laissez tiédir, au bout de 2h, retirez les feuilles de verveine.

Si vous aimez la compote lisse, mixez-la sinon consommez-la tel quel.