

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Compote de prune et rhubarbe



ETE VEGAN PALEO RAPIDE



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients **Pour 4 personnes**

- 400gr de prunes
- 200gr de rhubarbe
- 1-2 c. à s. de miel d'oranger

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
2. Lavez et parez les fruits. Retirez les fils de la rhubarbe, coupez-la en tronçons d'un centimètre et dénoyotez les prunes. Mettez les prunes dans la soupière.
3. Quand l'eau bout, mettez la rhubarbe dans le tamis et cuisez-la 30 secondes.
4. Ajoutez-la aux prunes et cuisez ces fruits dans la soupière posée sur l'eau bouillante, couvercle fermé pendant 8-10 minutes.
5. Au bout de ce temps, ajoutez 1-2 cuillères à soupe de miel d'oranger et servez tiède ou frais avec un peu de crème de coco et de granola.

Une compote toute simple mais très savoureuse. Pour éviter qu'elle soit trop acide, je la sucre après cuisson avec un peu de miel d'oranger. Les trois font vraiment bon ménage.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)