

## COMPOTE ABRICOTS-FRAMBOISES

RECETTE N°17

### NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 6/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 25 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 500 g d'abricots bien mûrs
- 1 orange
- 4 c à soupe d'eau
- 75 g de sucre
- 300 g de crème fraîche
- 300 g de framboises
- 1/2 citron
- 1 c à soupe de sucre.
- framboises fraîches
- petits gâteaux à volonté

### MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- casserole
- compotier
- cuillère en bois

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 7 ETAPES A SUIVRES

01. Lavez et dénoyotez les abricots, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le zeste et la pulpe d'orange.
02. Ajoutez l'eau et le sucre, laissez cuire en compote pendant 15 mn environ. Laissez refroidir complètement puis incorporez 100 g de crème fouettée. D'autre part, nettoyez les framboises, mettez-les dans une casserole avec le jus de citron et le sucre.
03. Faites cuire également en compote (+ ou - 10 mn), passez au tamis, laissez refroidir.
04. Incorporez alors 100 g de crème fouettée.
05. Gardez ces deux compotes au frais jusqu'au moment de servir.
06. Répartissez alors la compote de framboises dans le fond de 4 coupes individuelles, recouvrez de compote d'abricots.
07. Décorez de framboises fraîches.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---