

## Compote de mirabelles

Préparation	<b>10 mn</b>	Cuisson	<b>10 mn</b>	Repos	<b>2 h</b>
Temps Total <b>2 h 20 mn</b>					

### Ingrédients / pour 2 personnes

400 g de mirabelles mûres à point  
4 cuillères à soupe de sucre

### PRÉPARATION / Compote de mirabelles

- 1 Laver les fruits. Les couper en deux et retirer le noyau.
- 2 Dans un saladier, sucrer selon le goût. Laisser macérer : le sucre doit être fondu et un sirop se forme autour des fruits.
- 3 Cuire dans un poêlon à feu vif, 10 minutes maximum. Les fruits doivent rester entiers.

#### ***Pour finir***

Placer au réfrigérateur jusqu'au repas. Servir glacé avec de la saucisse et des pommes de terre.