

Compote automnale de coings aux épices

Pour 6 personnes :

- 100 gr de sucre, - $\frac{1}{2}$ cuillère à café de Cannelle,
- 1 gousse de vanille, - 2 coings,
- 3 pommes, - 2 poires,

1. Épluchez les fruits, retirer le cœur et coupez-les en morceaux plus fins pour les coings.
2. Faure cuire 50 gr de sucre en caramel dans une petite casserole, ajoutez 15 cl d'eau, couvrez aussitôt et délayez sur feu doux.
3. Versez ce sirop dans une grande casserole, ajoutez les coings émincés, couvrez puis laissez mijoter 15 mn, ajoutez les pommes, les poires, le reste du sucre (50 gr), la vanille fendue, la cannelle et 3 c à s d'eau.
4. Couvrir et poursuivez la cuisson 30 mn en remuant de temps à autre, servez modérément frais.

