



Plats d'accompagnement

Compote 'maison ' de canneberges et poires

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 orange (le jus)
500 grammes d'airelles
500 grammes de poires
450 grammes de sucre gélifiant
1/2 cuillère à café cardamome
1 brins de romarin
1 bâton de cannelle
1 clou de girofle

Méthode de préparation

Allongez le jus d'orange avec de l'eau pour obtenir 300 ml et portez-le à ébullition avec le sucre, les canneberges, le romarin et les épices.

Épluchez les poires et coupez-les en dés. Ajoutez-les aux canneberges et portez juste jusqu'au point d'ébullition. Laissez mijoter ainsi pendant 10 minutes.

Enlevez le bâton de cannelle, le clou de girofle et le romarin et versez la compote dans des petits pots stérilisés. Fermez-les bien et laissez de nouveau refroidir.

Conseil:

Se conservent jusqu'à 1 semaine au frigo.

