

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Compotée d'abricots

Un **dessert rapide** et goûteux que j'ai décidé de servir avec une faisselle parfumée à l'huile de pistache.



L'**abricot** est un fruit que j'ai du mal à déguster seul à la fin d'un repas mais une fois cuit il m'enivre de bonheur. J'avais déjà utilisé la combinaison **abricot - pistache** avec une [tarte tatin à l'abricot](#).

Il n'est pas toujours facile de trouver des abricots de qualités, ils sont vite farineux et je déteste ce goût pâteux dans la bouche, je n'ai jamais été déçu avec une préparation cuite.

12 abricots
4 faisselles
Noix de beurre
1 cc de miel
1/2 verre de cidre
Huile de pistache
Cardamome moulue
Feuille de menthe

Vous pouvez égoutter légèrement la **faisselle** dans un torchon propre. Mélangez sans sucré la faisselle et un filet d'huile de pistache. Si vous n'en avez pas, vous pouvez garder le principe et torrifier des graines de pistaches au four et en parsemer la faisselle.

Coupez les **abricots** en deux, enlevez le noyau et coupez chaque partie en trois.

Dans une poêle, faites fondre une noix de **beurre** à feu doux. Faites revenir les abricots.

Délacez au **cidre**, faites réduire et ajouter une cuiller à café de **miel**.

En fin de cuisson, saupoudrez de **cardamome**.

Ciselez finement quelques feuilles de **menthe**.

Dressez vos assiettes en parsemant de feuille de menthe.

Vous pouvez aussi déglacer avec un jus d'abricots ou un vin liquoreux. Il est important de ne pas sucrer la faisselle pour adoucir la compotée d'abricots.