



*Salades et soupes de fruits*

## Compote d'abricots à la pistache



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**233**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Abricot(s)**  
4 c. à café **Pistaches**  
100 g **Sucre roux**  
4 **Biscuit(s) sablé(s)**

### Étape 1

Préparation de la compote d'abricots

- 1 Laver, sécher, couper en deux, dénoyauter puis couper en morceaux les abricots.
- 2 Mettre les abricots, le sucre et l'eau dans une casserole et faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Remuer régulièrement.
- 4 Les abricots peuvent être plus ou moins sucrés notamment selon leur degré de mûrissement, il vaut donc mieux adapter la quantité de sucre selon leur état quitte à en ajouter un peu en milieu de cuisson.
- 5 Laisser refroidir la compote puis la répartir dans les verrines.
- 6 Ecraser les biscuits sablés et les mélanger dans un bol avec les pistaches.

### Étape 2

Dressage

- 1 Répartir ce mélange dans les verrines et servir de suite.