



Temps préparation : 10 mn  
Temps cuisson : 30 mn

Ingrédients : 4 personnes

- 500g de quetsches
- 50g de sucre cassonade
- 2 pincées de cannelle en poudre  
(ou 1 baton de cannelle)

## Compotée de Quetsches

### PREPARATION

1– Préparer les quetsches en les coupant en 2 et en enlevant les noyaux.

2 – Les mettre dans une casserole avec la cassonade et la cannelle.

3 – Cuire 30 mn environ à feu doux : les fruits doivent être bien fondants.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : cette compotée peut être préparée en quantité et congelée en petites portions.*

*Vous pourrez ajouter quelques cuillerées d'eau de vie de quetsches en plus... pour les grands gourmands !*