

Prélude de Noël

par les p'tits Fargus'

Pour 6 personnes

- ❖ 100 g d'abricots secs
- ❖ 100 g de figues sèches
- ❖ 100 g de pruneaux
- ❖ 100 g de dattes
- ❖ 1 gousse de vanille
- ❖ 1 bâton de cannelle
- ❖ 30 g de cassonade
- ❖ 1 l d'eau
- ❖ 1 sachet de thé



1. Dénoyer les pruneaux et les dattes. Couper tous les fruits en petits morceaux.
2. Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau, les épices et le sachet de thé. Porter à ébullition, et laisser à feu moyen 10 min.
3. Hors du feu, enlever le thé et ajouter les fruits. Laisser gonfler jusqu'à refroidissement.
4. Mettre au frais au moins 2 heures.
5. Au moment de servir, ôter la vanille et la cannelle.
6. Servir frais.

Bonus : Parsemez la soupe de menthe hachée, de pignons de pin ou d'amandes hachées grillées.