

POÊLÉE DE PRUNES À LA FLEUR D'ORANGER ET À LA VANILLE

Ingrédients :

- 500 g de prunes au choix (quetsches, mirabelles, reine-claude, etc.)
- 1 c à s d'extrait de fleur d'oranger
- 1 c à s d'extrait de vanille (liquide) ou 1 gousses de vanille
- 1 c à s de sucre roux
- 10 g de beurre



Recette :

1. Laver les fruits et les sécher. Les couper en deux puis ôter les noyaux.
2. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter les prunes, saupoudrer de sucre et faire dorer les fruits en remuant de temps en temps

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel