Compotée de mirabelles au thym

Bonjour à toutes et tous,

Cela y est, la saison des prunes bat son plein, l'occasion de ce régaler ces fruits sur toutes leurs formes et leurs textures. Les prunes et moi c'est une grande histoire d'addiction, alors je n'ose vous dire le plaisir que j'ai à les cuisiner.

En cette mi août en particulier, c'est la saison des **mirabelles**. Ces perles dorées se boulottent aisément crues comme s'apprécie cuites. Si le far aux mirabelles est un grand classique de la maison, j'ai découvert il y a quelques temps (années) qu'elles font aussi de délicieuses compotées. La petite astuce pour rendre ces mets excellents est juste de sucrer un peu (car comme toutes les prunes, les mirabelles deviennent acides à la cuisson) et de leur ajouter un condiment. Il y en a un qui s'y associe particulièrement : le thym. Bref, des mirabelles, du thym, un peu de miel et vous obtenez en quelques minutes une délicieuse compotée qui s'associera bien avec un yaourt de brebis, fromage blanc ou faisselle. Sa saveur et sa couleur dorée fera même que vous pouvez la proposer à belle Maman sans mal en dessert raffiné et léger.

Alors que la saison des mirabelles est en cours, je voulais partagée la recette de cette compotée de mirabelles avec vous. J'espère qu'elle vous plaira et/ou vous inspirera pour cuisiner ces jolis petits fruits. Bonne journée !

- Compotée de mirabelles -
au thym
© Au Fil du Thym

Compotée de mirabelles au thym

Une recette facile et savoureuse de compotée mirabelles au thym. Cette compotée dorée relèvera bien yaourt ou faisselle

Pour 4 personnes :

- 500 à 600 g de mirabelles
- 1 à 2 cuillérée à soupe de miel liquide ((cf. 1))
- 2 branches de thym
- 4 yaourt (ou 400 à 500 g de faisselle)

1. Lavez les mirabelles et égouttez soigneusement. Coupez en deux et retirez les noyaux.
2. Placez les mirabelles dans une sauteuse. Effeuillez une branche de thym et ajoutez l'autre. Portez à feu vif 2 minutes.
3. A l'issue de ce temps, ajoutez le miel et mélangez bien. Laisser poêler à feu moyen encore 5-6 minutes environ. (1)
4. Répartissez la compotée de mirabelles dans des verrines.
5. Servez accompagné de yaourt ou de faisselle.

- (1) Si vous souhaitez un miel pêchu, utilisez un miel de châtaigner ou de bruyère. Pour un miel plus doux, privilégiez l'acacia.
- (2) Ajustez le temps de cuisson en fonction de ce que

vous préférez comme texture de mirabelle : encore un peu ferme (cuisson totale 5-6 minutes) ou plus fondante (cuisson totale 10 minutes).

Dessert, Fruits, Goûter
Française
compotée mirabelles

Découvrez aussi

D’autres idées pour se régaler avec les prunes :

- Clafoutis de prunes et amandes
- Cobbler de prunes au sarrasin
- Tarte aux reines claudes

Clafoutis de prunes et amandes