

# Compotée de mirabelles au thym

Bonjour à toutes et tous,

Cela y est, la saison des **prunes** bat son plein, l'occasion de se 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 boulettent aisément crues comme s'apprécie cuites. Si le [far aux mirabelles](#) est un grand classique de la maison, j'ai découvert il y a quelque temps (années) qu'elles font aussi de délicieuses compotées. La petite astuce pour rendre ce mets excellent 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 sont telles que vous pouvez même l'utiliser dans un café gourmand d'été raffiné.

Alors que la saison des mirabelles est en cours, je voulais partager 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



# Recette : Compotée de mirabelles au thym

**Saison de la recette : Août**

**Temps de préparation : 10 Minutes**

**Temps de cuisson :15 minutes**

**Pour 4 personnes :**

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

## Réalisation

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.

## Astuces

- (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).
  - *Variante:* vous pouvez remplacer les mirabelles par d'autres variétés de prunes douces comme les reines claudes ou les abricotines.
- 
- 

## **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](#)



© Au Fil du Thym

Clafoutis de prunes et amandes

---