






# La compote poircoco

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

-  6 poires bien mûres
-  2 cuillerées à soupe de cassonade
-  2 sachets de sucre vanillé
-  20 cl de lait de coco
-  1 cuillerée à soupe de poudre de coco



**1** Épluche les poires. Coupe-les en quatre et retire le cœur. Coupe les quartiers en morceaux.



**2** Fais-les cuire 5 minutes à feu vif dans une casserole. Ajoute la cassonade et le sucre vanillé.



**3** Baisse le feu et ajoute le lait de coco. Fais cuire 25 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.



**4** Répartis dans des verres et parsème de poudre de coco. Laisse refroidir avant de déguster. Miam !