



Compote croustillante

Compote croustillante aux kakis & aux poires

Je fais comment ?

1. Epluchez le kaki à l'aide d'un couteau pointu en incisant tout autour du pédoncule que vous enlèverez. Coupez-le en quatre. Enlevez la partie blanche et les grains noirs en vous aidant de deux petites cuillères. Récupérez la pulpe sans trop gratter la peau. Faites de même avec le 2ème kaki. Réservez.
2. Epluchez et détaillez la poire en morceaux. Mettez les fruits dans une casserole, ajoutez 1 C. à s. d'eau et le sirop d'érable. Laissez compoter à feu doux pendant 20 mn. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Hachez grossièrement les noix de pécan, les noix et les amandes. Ajoutez les 3/4 de ces noix à la compote froide et mélangez. Versez la compote dans 4 récipients et parsemez du reste de noix.

Source : Aude - Le 2 février 2007-

C'était la 1ère fois que j'utilisais des kakis, j'ai donc suivi scrupuleusement la façon de les préparer sur Supertoinette [ICI](#)

Pour ma part, j'aime les morceaux de fruits dans la compote mais vous pouvez la mixer avant d'incorporer les noix.

Ingrédients

- 2 kakis
 - 1 grosse poire
 - 1 C. à c. de sirop d'érable
 - 25 g de noix de pécan
 - 25 g de noix
 - 25 g d'amandes émondées
- 4 personnes