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

Ingrédients:

- 500 g de prunes au choix (quetsches, mirabelles, reineclaude, 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



- 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

