

Compotée d'abricots onctueuse au basilic



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 20m

Compotée fondante et brillante d'abricots mûrs, mixée en velouté au mixeur plongeant, légèrement acidulée et parfumée au basilic frais infusé à froid pour préserver sa fraîcheur. Sucre de canne complet modéré (30 g) pour laisser la note caramel-régisse dialoguer avec l'herbe. Parfaite sur une tartelette, avec un fromage frais ou en accompagnement d'une viande blanche.

France

INGRÉDIENTS

☐ abricots, bien mûrs, dénoyautés et coupés en quartiers	600 g	☐ gousse de vanille, fendue et grattée, facultative	1/2
☐ sucre de canne complet	30 g	☐ pincée de sel	1 pincée
☐ citron	1 càs	☐ feuilles de basilic frais, grandes, ciselées	8
☐ eau	2 càs		

PRÉPARATION

1. Dans une *casserole à fond épais*, mettre les *abricots*, le *sucré de canne complet*, le jus du *citron*, l'*eau*, la *gousse de vanille* et une *pincée de sel*.
 2. Mélanger et laisser macérer *10 minutes* à température ambiante pour que les abricots rendent leur jus.
- Cuisson douce —
3. Poser sur feu doux-moyen. Cuire à découvert en remuant régulièrement *15 minutes*, jusqu'à ce que les abricots s'effondrent et que le jus épaississe légèrement. La compotée doit napper la cuillère.
 4. Prolonger de 2-3 minutes si nécessaire — le sucre de canne complet apportant moins de pouvoir épaississant que le sucre blanc, la texture peut mettre un peu plus de temps à se former.
- Mixage —
5. Hors du feu, retirer la demi-gousse de vanille. Mixer à chaud au *mixeur plongeant* jusqu'à obtenir un velouté lisse et brillant. Le mixage à chaud lisse mieux qu'à froid et donne un grain plus fin qu'un blender classique.
- Infusion du basilic —
6. Ajouter les *feuilles de basilic frais* dans la compotée mixée encore chaude. Couvrir et laisser infuser *5 minutes* hors du feu : le basilic parfume sans cuire, ce qui préserve sa fraîcheur.
- Refroidissement et rectification —

7. Goûter, ajuster en sucre ou citron si besoin (le sucre de canne complet étant moins sucré, il peut manquer de rondeur si les abricots ne sont pas assez mûrs).
8. Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au *réfrigérateur*. La compotée continue d'épaissir en refroidissant — si elle devient trop épaisse à froid, la détendre avec un filet d'eau ou de jus de citron plutôt que de rallonger la cuisson.

Compotée vs compote : la compotée est une cuisson courte à découvert, sans eau ajoutée (les fruits rendent leur propre jus), pensée pour accompagner autre chose (tarte, fromage, viande). Moins sucrée et plus concentrée qu'une compote, qui est cuite longtemps dans un liquide et pensée pour être mangée seule en dessert.

Sucre de canne complet à 30 g au lieu de 60 g de sucre blanc : donne des notes caramel-régisse qui dialoguent bien avec le basilic ou l'estragon, mais moins de pouvoir sucrant et épaississant. Goûter après cuisson, éventuellement compenser avec un peu de miel si les abricots manquent de maturité.

Variante à l'estragon : remplacer le basilic par 4 branches d'estragon frais effeuillées et ciselées. L'estragon a plus de caractère — en mettre un peu moins d'abord et goûter avant d'ajouter le reste.

Variante au basilic séché : environ 1 à 1,5 càc de basilic séché au lieu des 8 feuilles fraîches (beaucoup plus concentré). L'ajouter en fin de cuisson (2-3 minutes avant la fin) et non hors du feu : le séché a besoin d'un peu de chaleur pour s'ouvrir, sinon il reste poussiéreux en bouche. Passer au chinois fin après infusion si l'on veut éviter les fragments dans le velouté.

Se conserve 4-5 jours au réfrigérateur dans un bocal propre. Excellente aussi tiède sur une glace vanille ou un fromage blanc.

Pour transformer cette compotée en vraie compote-dessert : ajouter 100-150 ml d'eau au lieu de 2 càs, cuire 20-25 minutes à couvert à feu doux (fruits immergés qui se délitent complètement), texture plus lâche et homogène (écraser à la fourchette suffit, mixer facultatif), revenir vers 60-80 g de sucre. Dans ce format dessert, préférer vanille + citron aux herbes (basilic/estragon sont plus cohérents en accompagnement).