 **Compote de mendiants**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/compote-de-mendiant-dsc_7969_5756-copy.jpg) **Pour un joli compotier**

**- 250 g figues sèches  
- 100 g de pruneaux dénoyautés  
- 120 g d'abricots secs  
- 1 orange bio  
- 250 g d'eau  
- 80 g de sucre  
- 1 càc de très vieux Marc de Bourgogne**

**La veille :**

Mettre chaque variété de fruits dans un grand bol et couvrir d'eau.  
Laisser tremper toute la nuit.

**Le jour J :**

Égoutter les fruits qui ont bien gonflé.  
Couper les figues, les pruneaux et les abricots en dés.  
Mettre dans une casserole l'eau et le sucre.  
Râper le zeste de l'orange. Ajouter le jus du fruit.  
Faire chauffer et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Ajouter les figues, puis les abricots et enfin les pruneaux et les raisins.  
Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.  
Retirer du feu, ajouter l'alcool. Remuer et laisser refroidir.

**Servir froid pour accompagner du foie gras ou tout simplement avec des petits biscuits.**