

# Compote de Musquée

---

## POK\_ Compote de Musquée

### Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de Musquée de Provence

50 cl de lait

400 gr de sucre

25 cl de lait de coco

1 cuil. à café de cannelle

2 citrons verts

### Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en petits dés.

Dans l'autocuiseur, mettez les dés à cuire avec 50 cl de lait pendant 10 mn (après mise en route de la soupape).

Conservez le zeste des citrons, coupez-les finement et faites-les blanchir 5 mn dans l'eau bouillante.

Egouttez-les soigneusement.

Après avoir égoutté la Musquée, réduisez-la en purée.

Ajoutez le sucre, le lait de coco, la cannelle et les zestes.

Mélangez bien et versez dans un bocal.

Conservez au frais.