

Compote de fruits tropicaux

Ingrédients:

1 boîte (21 oz) de garniture pour tarte aux pêches
1 boîte (15 oz) de fruits tropicaux mélangés, égouttés
1/2c. thé de mélangeur *Simple Indulgence Cannelle-vanille*
1/4 tasse de noix de coco, grillée

Instructions:

1- Déposer la noix de coco dans le plat **Tupper-ondes de 1,75L**.

2- Cuire au micro-ondes 45 secondes à intensité élevée ou jusqu'à ce que la noix de coco soit brune et grillée.

3- Ouvrir les boîtes avec l'**Ouvre-boîte**.

4- Égoutter les fruits tropicaux avec la passoire du **Rapido-Chef Pro**.

5- Rajouter les fruits tropicaux, la garniture aux pêches et l'assaisonnement canelle-vanille à la noix de coco grillée et mélanger avec la **Spatule en silicone**.

6- Pour une cuisson en superposition, cuire à température élevée pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que ça bouillonne.

7- Laisser reposer 5-10 minutes avant de servir.