



Une crème de pruneaux au vin rouge

Une crème de plaisir et passion.

Ingrédients de la recette de la crème de pruneaux au vin rouge :

- 200 g de pruneaux séchés
- 1/2 litre de vin rouge bordeaux
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de fromage blanc nature
- Feuilles de menthe

Pour 4 personnes

La confection de la recette :

Mettre dans une **casserole les pruneaux dénoyautés**. Verser de l'eau froide et porter à ébullition. Éteindre sous la casserole et laisser **gonfler les pruneaux** pendant 30 minutes environ. Au bout de ce temps, remettre la casserole sur le feu et cuire pendant 20 minutes sur feu moyen après ébullition. **Après 20 minutes**, égoutter les pruneaux dans une passoire. Garder seulement 40 cl d'eau de cuisson des pruneaux. Remettre dans la casserole les pruneaux, les 40 cl d'eau de cuisson prélevés et le vin rouge. Ajouter le [sucre](#) en poudre et la gousse de vanille fendue en deux.

Placer votre casserole sur un feu moyen et cuire pendant 40 minutes en remuant de temps en temps. Après cuisson des pruneaux, les égoutter et passer la pulpe de pruneaux au tamis. Puis ajouter un peu de jus de cuisson à la pulpe jusqu'à obtenir une crème épaisse. Réserver au **réfrigérateur pendant 2 à 3 heures**. Présentation : disposer dans des ramequins (ou coupelles) la crème de pruneaux au **vin rouge**. Batre le fromage blanc pour aérer, déposer une cuillère sur la crème de pruneaux et ajouter une **feuille de menthe**.

 Vision
Plaisir