

LE PRUNEAU D'AGEN VU PAR... ALAIN PASSARD

Le pruneau d'Agen, grand produit du terroir du Sud-Ouest, authentique et naturel, peut être consommé simplement ou d'une manière plus élaborée.

Au goût sucré, très marqué, il est idéal pour exalter la sauce d'un plat, le goût des viandes et des légumes.

Naturel et gourmand, moelleux à souhait, ses atouts plaisir sont nombreux et n'ont rien à envier à ses atouts santé !

Au petit déjeuner, au déjeuner, au dîner et même au goûter, le pruneau d'Agen répond présent pour nous apporter plaisir, forme et bonne humeur !

Ainsi, dans nos assiettes, le pruneau ne compte pas pour des prunes !

Né en 1956, Alain Passard, Grand Chef Cuisinier de *l'Arpège*, est en quelque sorte un alchimiste de la cuisine des temps modernes ! Depuis 1971, il apprend, découvre les saveurs, perfectionne les techniques de la pâtisserie et prône la simplicité ! De *Gaston Boyer* à Reims, en passant par *Le Cariton* à Bruxelles, Alain Passard mérite aujourd'hui les trois macarons accordés à *l'Arpège* par le Guide Michelin !

Entouré de sa « brigade », Alain Passard joue véritablement avec les produits naturels pour nous concocter des mets raffinés et savoureux. Lui aussi a succombé aux pruneaux d'Agen !

Dans cette recette de « Tarte d'aubergines aux pruneaux et aux pommes », il mêle simplicité et originalité comme personne. Vous aussi devenez chef cuisinier en mijotant chez vous cette recette qui étonnera vos convives !

Les petits pruneaux en plus d'Alain Passard...

Le plus d'un chou farci !
avant le façonnage...
quelques pruneaux entiers dissimulés
ici et là dans la farce crue...

Une note confite !
dans une salade d'endive
à l'huile de noix; une délicate poêlée
de pruneaux taillés en gros dés
et vivement sautés dans un fin
copeau de beurre salé !

Dynamiter un riz au lait vanillé...
ajouter à mi-cuisson quelques pruneaux macérés
ou pas dans un fond d'armagnac,
débarrasser le riz cuit dans un moule
caramélisé et le réserver quelques heures
dans un cellier.

Poires et pruneaux pochés au vin rouge...
à mi-cuisson ajouter les pruneaux aux poires dans un
vin sucré et aromatisé aux zestes d'orange et à la cannelle

Contact Presse : Cécile Dulion – SPRIM BOX
16 Avenue Elisée Reclus – 75007 Paris
Tél : 01 53 59 14 70 / Fax : 01 53 59 94 77
e-mail : cecile.dulion@sprimbox.com