
PRUNEAU D'AGEN ET GASTRONOMIE

Le pruneau d'Agen est une gourmandise à lui tout seul qui présente l'avantage de pouvoir être utilisé toute l'année.

Peu encombrant, facile à transporter, naturel, énergétique et délicieux, il est le partenaire idéal du grignotage malin et combat efficacement les petits creux (au bureau, à l'école, pendant les activités sportives ou de loisirs...).

Enfin, le pruneau d'Agen est également un merveilleux produit à travailler en cuisine. Aussi adapté aux recettes traditionnelles ou de terroir qu'aux exigences actuelles d'une cuisine moderne alliant équilibre alimentaire et gourmandise.

On peut le retrouver en magasin sous différentes formes qui s'adapteront parfaitement à votre créativité culinaire. Vous pourrez ainsi vous orienter suivant la recette à préparer vers :

- **les crèmes de pruneaux** : elles sont fabriquées à partir de pruneaux, généralement de petit calibre, tamisés pour éliminer les noyaux. On ajoute du sucre et on stérilise.
- **les pruneaux au sirop** : ce sont des pruneaux réhydratés, mis en boîte ou bocal avec un sirop de sucre et stérilisés.
- **les mélanges de fruits secs** : les pruneaux dénoyautés peuvent être incorporés à des mélanges de fruits secs (poires, pommes, abricots, raisins, figues).
- **les pruneaux à l'alcool (vin, eau de vie, Armagnac, ...)** : ce sont des pruneaux secs ou partiellement réhydratés qui sont mis à macérer dans une liqueur composée d'eau de vie, de sucre et d'eau.
- **les jus de pruneaux** : ils sont obtenus après diffusion complète dans l'eau chaude. La matière sèche recueillie est ensuite concentrée sous forme de jus de pruneaux très appréciés en alimentation diététique.
- **l'eau de vie de prunes d'Ente ou de pruneaux** : elle est obtenue après fermentation des matières sucrées des prunes fraîches ou des pruneaux.
- **le concentré de jus de pruneaux** : il est obtenu en concentrant les bains de réhydratation de pruneaux puis en les re-diluant pour obtenir un produit utilisé notamment en diététique.
- **le gruau de pruneaux** : il est obtenu selon le procédé suivant : les pruneaux sont divisés en fragments de pulpe ou gruau qui, sont ensuite utilisés secs, soit réhydratés. il peut alors entrer dans la composition de divers produits alimentaires (pâtisserie, biscuits secs, yaourts, crèmes glacées,...)
- **les pâtes de pruneaux** : elles sont obtenues en malaxant de la pulpe de pruneaux et additionnées ou non de sucre, de pectine de pomme et d'aromatisant. Cette pâte est notamment utilisée pour la préparation de pruneaux fourrés.

Par ailleurs, vous pouvez adapter le calibre de vos pruneaux en fonction de votre utilisation. Le tableau ci-après peut vous aider à orienter votre choix.

	Appellation	Calibre (nombre de fruits dans 500g)	Poids moyen d'un pruneau	Utilisations
Pruneaux d'Agen (origine française)		28/33	16g	Grignotage, Pruneaux fourrés, Pruneaux à l'eau de vie
	géants	33/44	12 g	
	Très gros	44/55	9g	Accompagnement de plat, Garniture
	gros	55/66	6g	
Petits pruneaux d'Ente à cuire (n'ont pas droit à l'appellation Pruneaux d'Agen)	Pruneaux à cuire	77/88		Compote, Jus
	Petits pruneaux à cuire	88/99		

Et maintenant à vous de jouer !

Vous trouverez ci-après, quelques exemples d'applications possibles sous forme de recettes utilisant les Pruneaux d'Agen

POUR VOS PETITS DEJEUNERS

MUESLI AUX PRUNEAUX

(Peut être consommé froid ou chaud)

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . lait frais,
- . 12 pruneaux nature gros calibre,
- . 1 boîte de muesli.

Préparation : 5 mn

Incorporer sur le lait frais les pruneaux nature, saupoudrer de muesli.

YOGHOURT AUX PRUNEAUX ET CEREALES

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 12 pruneaux natures gros calibre,
- . 1 boîte de céréales,
- . 1 ou 2 yoghourts.

Préparation : 5 mn

Dénoyauter quelques pruneaux et les couper en petits morceaux.

Vider un ou deux yoghourts dans un récipient,

Ajouter les céréales au choix et les pruneaux.

Décorer de quelques pruneaux entiers.

PRUNEAUX RAFRAÎCHIS AUX FRUITS DANS UN SIROP EPICE

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 16 pruneaux nature gros calibre (3 à 4 par personne).

Pour le sirop : 1 litre d'eau, 500 g de sucre, cannelle, anis étoilé, clou de girofle, gousse de vanille.

Pour la décoration : quelques fruits de saison (pommes, poires, oranges, fraises,...).

Préparation : 10 mn

Confectionner un sirop avec 1 l. d'eau, 500 g de sucre. Faire bouillir. Ajouter la cannelle, l'anis étoilé, le clou de girofle, la gousse de vanille.

Déposer les pruneaux et laisser refroidir.

Egoutter et dénoyauter les pruneaux, ajouter les fruits de saison et napper de sirop.

BROCHETTES DE PRUNEAUX, ORANGES ET MELON

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 4 piques à brochettes,
- . 16 pruneaux nature gros calibre,
- . 2 oranges,
- . 1 beau melon.

Préparation : 5 mn

- Dénoyauter les pruneaux.
- Peler les oranges à vif.
- Faire des noisettes de melon.
- Intercaler les fruits sur une brochette
- Saupoudrer de sucre glace.

MARMELADE DE PRUNEAUX AUX ZESTES D'ORANGE

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 1 kg de pruneaux dénoyautés,
- . 1 belle orange,
- . 1 l. d'eau,
- . 1kg de sucre.

Préparation : 1 h 15 – repos 48 h.

- Enlever le zeste de l'orange et le faire blanchir 3 fois.
- Faire un sirop avec l'eau et le sucre.
- Verser le sirop chaud sur les zestes d'orange et les laisser confire à l'air ambiant 48 H.
- Faire cuire les pruneaux avec 500 g. de sucre, mouiller avec un peu d'eau et laisser mijoter en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois 1 heure environ.
- Disposer la marmelade et parsemer de zestes d'oranges, décorer avec une feuille de menthe.

PAIN PERDU, CONFITURE DE PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 1 morceau de pain rassis,
- . 1 œufs,
- . du lait,
- . 1 sachet de sucre vanillé,
- . un peu de beurre,
- . un peu de sucre à la cannelle,
- . 1 pot de marmelade ou de crème de pruneaux.

Préparation : 5 mn

Faire des tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ avec le pain rassis.

Les déposer dans l'œuf battu avec le lait et la vanille.

Puis faire cuire dans une poêle beurrée.

Saupoudrer d'une cuillère de sucre à la cannelle et accompagner d'une cuillère de marmelade ou de crème de pruneaux.

4 QUARTS AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 125 g de beurre,
- . 125 g de sucre glace,
- . 3 œufs,
- . 150 g de farine,
- . 1 sachet de levure,
- . 125 g de pruneaux,
- . 30 cl de rhum.

Préparation : 45 mn

La veille, faire imbiber les pruneaux dans du rhum.

Mettre le beurre en pommade, faire blanchir les œufs et le sucre, tamiser la levure avec la farine, mélanger délicatement et ajouter les pruneaux.

Beurrer et fariner un moule.

Faire cuire dans un four à 180° pendant 30 minutes environ.

POUR VOS COCKTAILS

PRUNEAUX FOURRES AUX CERNEAUX DE NOIX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients

- . 24 très gros pruneaux
- . 24 cerneaux de noix
- . 24 tranches de bacon

Préparation : 15 mn

A l'aide d'un petit couteau pointu, fendre le pruneau dans le sens de la longueur et enlever le noyau.
Refermer le pruneau autour d'un cerneau de noix et l'envelopper d'une fine tranche de bacon.
Avant de servir, mettre le tout au four chaud pendant 5 minutes.

PRUNEAUX ROQUEBRUNE

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients

- . 24 pruneaux d'Agen « très gros »
- . Roquefort
- . Beurre
- . Pâte feuilletée

Préparation : 20 mn

A l'aide d'un petit couteau pointu, fendre les pruneaux dans le sens de la longueur, enlever le noyau.
Malaxer le beurre avec le roquefort.
Farcir les pruneaux de cette mousse au roquefort
Enrober les pruneaux de pâte feuilletée très fine.
Mettre à four chaud (th.7) 10 mn.

PRUNEAUX TRICOLORES

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients

- . 1 bocal d'olives vertes
- . 1 boîte de poivrons rouges
- . 20 pruneaux d'Agen « géants »

Préparation : 15mn

Ebouillanter les olives vertes pour les dessaler.
Dénoyer les pruneaux, les farcir avec l'olive garnie de poivron.
Présenter ces pruneaux piqués par un cure-dents en bois.

POUR VOS ENTREES

TARTE AU CHEVRE, LARD ET PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes **Temps de préparation : 25 mn**
Temps de repos : 1 heure
Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour la pâte :

- . 250 g de farine
- . 1/2 verre d'eau
- . 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- . 1 pincée de sel
- . 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

Ingrédients pour la garniture :

- . 12 tranches de lard fumé
- . 250 g de pruneaux dénoyautés
- . 100 g de fromage de chèvre pas trop sec (pélardons, crottins...)

Préparation : 25 mn - Temps de repos : 1 heure - Temps de cuisson : 45 mn

Préparer la pâte : sur le plan de travail, former un puits avec 150 g de farine.

Verser dans le creux du puits l'eau, l'huile, le sel et les herbes.

Pétrir et ajouter le reste de farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains.

Former une boule avec la pâte et l'envelopper d'un film plastique.

Laisser reposer la pâte 1 heure.

Fariner un moule à tarte. Préchauffer le four (th.6, 180°).

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné.

La disposer dans le moule en la laissant dépasser sur les bords.

Garnir le fond de la pâte avec 6 tranches de lard, fines et sans couenne. Par dessus, étaler les pruneaux puis le fromage coupé en tranches épaisses d'un cm environ. Sur le fromage, former un croisillon avec le reste de lard. Rabattre les bords de pâte dépassant du moule.

Passer au four 45 mn (th.5 - 150°C).

FRAICHEUR AU JAMBON ET AUX PRUNEAUX D'AGEN

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 salade verte (feuille de chêne clair)
2 avocats
1 citron
1 pamplemousse
8 pruneaux
3 tranches de jambon de pays
quelques olives vertes
Huile, moutarde, sel, poivre.

Préparation : 10 mn

Eplucher les œufs durs.
Tailler, les avocats en lamelles.
Peler le pamplemousse à vif
Disposer dans une assiette quelques feuilles de salade, ½ tranche de jambon de pays, les lamelles d'avocat et les pruneaux.
Décorer d'une côte de pamplemousse et de quelques olives
Réserver au frais.

Servir de préférence avec une vinaigrette réalisée avec le jus du citron et aromatisée aux herbes.

CRUDITES AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients

. 12 pruneaux « géants »	. 10 gros radis
. 25 g de sucre en poudre	. 4 tr. de jambon
. 2 belles endives	. gruyère
. vinaigre	. 2 tr. de lard fines
. 1 salade batavia	

Préparation :

Arroser les pruneaux de vinaigre, dans une casserole, couvrir d'eau et faire bouillir.
Laisser reposer 3 heures.
Dénoyer les pruneaux.
Ajouter le sucre et laisser mijoter 10 mn.
Enrober quelques pruneaux de tranches de lard, placer au four 5 mn.
Laver la batavia et la couper en fines lamelles.
Couper également en fines lamelles, les radis, les endives, le jambon.
Ajouter des dés de gruyère.
Verser le jus de trempage des pruneaux, remuer et servir aussitôt.

BARQUETTE AUX PRUNEAUX
Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 œufs durs
4 feuilles de salade verte (batavia)
1 boîte de maïs
1 tranche de jambon cuit
8 pruneaux
mayonnaise

Préparation : 10 mn

Rincer le maïs et éplucher les œufs durs.
Tailler le jambon et les pruneaux en lamelles.
Couper les œufs en 4
Disposer dans une feuille de salade, le maïs assaisonné avec la mayonnaise et les pruneaux.
Ajouter le jambon en lamelles et les oeufs
Réserver au frais.

POUR VOS PLATS DE VIANDES

BROCHETTES DE CANARD AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 10 aiguillettes de canard
- . 10 tranches de magret fumé ou séché.
- . 1/2 poivron.
- . 15 pruneaux.
- . Huile, sel, poivre
- . Herbes de Provence.
- . Piques à brochettes.

Préparation : 10mn - Temps de cuisson : 10 mn

Coupez les aiguillettes en 2 sur la longueur.

Dénoyautez les pruneaux et coupez-les en 2.

Roulez les aiguillettes autour d'un pruneau, de même pour les magrets fumés.

Alternez sur une pique à brochettes avec aiguillettes, poivron, magrets, sel, poivre, filet d'huile.

Faites griller 5 minutes de chaque côté.

Servir avec des pommes sautées.

BROCHETTES D'AGNAU AGENAISES

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients

- . 600 g d'épaule d'agneau
- . 250 g de poitrine fumée
- . 200 g de pruneaux « gros »
- . 2 cuillerées à soupe d'huile
- . Sel et poivre
- . 1 kg d'abricots mûrs
- . 150 g de miel liquide
- . 1/3 litre de vinaigre de vin vieux
- . 1 échalote
- . 1 cuillère à café de gingembre
- . 1 pincée de 4 épices
- . 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide

Préparation : 20 mn

Dans une cocotte, faites étuver à feu doux, dans l'huile, l'échalote pelée et hachée, le vinaigre, les abricots, le miel, le gingembre râpé et les épices. Laisser mijoter 1/2 heure en remuant, sur feu doux.

En fin de cuisson, activez le feu afin d'obtenir une marmelade.

Dénoyautez les pruneaux.

Découpez la viande en cubes, salez et poivrez.

Découpez la poitrine fumée en lardons.

Formez les brochettes en alternant agneau, pruneaux, lardons.

Faites cuire sur barbecue 5 mn par face.

Servez très chaud avec la marmelade.

BROCHETTES PRINTANIERES

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes (8 brochettes)

Ingrédients :

- . 600 g de rumsteck
- . 32 pruneaux d' Agen
- . 24 oignons nouveaux
- . 24 têtes de petits champignons de Paris
- . 2 poivrons rouges
- . Thym, laurier, huile d'olive, sel, poivre.

Préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 5 à 8 mn

Couper la viande en 24 morceaux égaux.

Couper les poivrons lavés et épépinés en morceaux.

Laver les têtes de champignons et épongez-les.

Eplucher les oignons.

Sur chaque brochette, enfiler : 1 pruneau, 1 tête de champignon, 1 morceau de poivron, 1 morceau de viande, 1 petit oignon et ainsi de suite. Terminer par un pruneau.

Saler et poivrer.

Saupoudrer de thym et de laurier.

Badigeonner le tout à l'huile d'olive.

Faire cuire à four vif ou au barbecue 5 à 8 mn.

FILET DE BŒUF CYRANO

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 1 kg de filet de bœuf
- . 250 g de pruneaux d' Agen « très gros »
- . 3 cuillerées d'huile
- . 1 petite boîte de mousse de foie gras
- . 1 verre et demi de madère
- . 1 cuillère de farine
- . sel, poivre, quelques feuilles de cresson

Préparation : 20mn

Cuisson : 30mn

Fendre les pruneaux sur leur longueur.

Retirer le noyau.

Remplacer ces noyaux par une cuillerée de mousse de foie gras.

40 mn avant de servir, faire chauffer l'huile dans une cocotte et mettre le rôti à cuire.

Saupoudrer de farine, mouiller avec le madère et un demi-verre d'eau.

Saler, poivrer, couvrir.

Laisser cuire 20 mn.

Poser délicatement les pruneaux farcis dans la sauce autour du rôti et laisser cuire encore 10 mn.

Au moment de servir, couper le rôti en tranches, les mettre sur un plat de service chaud, dresser les pruneaux autour et décorer de cresson.

CAILLES EN COCOTTE AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 4 cailles
- . 4 oignons
- . 250 g de pruneaux « MOYEN »
- . un bouquet garni
- . sel, poivre moulu
- . 30 g de margarine

Préparation :

Dans une cocotte, faire chauffer la margarine, y faire rissoler les cailles bridées, à feu vif, sur toutes leurs faces.

Lorsque les cailles sont dorées, les retirer et remplacer par les oignons finement émincés.

Ajouter 3 cuillerées à soupe d'eau chaude.

Laisser étuver pendant 10 mn à feu très doux.

Ajouter ensuite les pruneaux, le bouquet garni, les cailles.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 30mn.

Servir les cailles entourées des pruneaux.

POUR VOS PLATS DE POISSONS

PAUPIETTES DE POISSON AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 6 filets de poisson (merlan, truite, sole).
- . 6 lamelles de gruyère très fines.
- . 6 pruneaux d'Agen « très gros ».
- . 1 oignon
- . 1 verre de vin blanc
- . thym, laurier, sel et poivre

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn

Mettez les filets de poisson bien à plat sur une planche.

Posez dessus les lamelles de gruyère, puis au centre de chaque filet un pruneau dénoyauté.

Roulez et ficelés soigneusement.

Faites revenir un oignon haché dans un peu d'huile.

Ajoutez les paupiettes.

Mouillez avec le vin blanc.

Salez, poivrez et ajoutez les épices.

Faites cuire à feu moyen 15 mn.

BROCHETTES DE LOTTE AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 500 g de lotte
- . 500 g de pruneaux « gros »
- . 200 g d'olives farcies au piment
- . Huile d'olive, sel, poivre
- . thym, basilic, estragon

Préparation : 10 mn – macération : 1 h – cuisson 5 à 8 mn

Faire macérer la lotte coupée en dés dans l'huile d'olive, rajouter aromates, sel et poivre, pendant 1 h.

Assouplissez les pruneaux avec les doigts afin de les dénoyauter.

Alterner sur une brochette, pruneaux, cubes de lotte, olives farcies. Saupoudrer les brochettes de thym.

Faire cuire 5 à 8 mn de chaque côté.

Suggestions : les brochettes peuvent être accompagnées de riz, de semoule de couscous, de ratatouille, de pommes de terre en robe d'aluminium. On peut également les servir avec des sauces : beurre fondu, huile parfumée d'épices, mayonnaise, sauce tartare, sauce à la crème et aux herbes fraîches (ciboulette, persil, estragon, cerfeuil).

SAUMON FARCI AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . 600 g de filet de saumon en une tranche épaisse
- . 15 g de beurre
- . 200 g d'oignons (rouges de préférence)
- . 80 g de cacahuètes (apéritif)
- . 350 g de pruneaux
- . 15 cl de vin blanc sec
- . 1 c. à s. d'huile
- . 1 pincée de piment de Cayenne
- . 1/2 c. à c. de gingembre en poudre
- . 2 citrons
- . 1 c. à s. d'œufs de lump rouges
- . Sel, poivre, ciboulette

Préparation : 20 mn - cuisson : 20 mn

Préchauffez le four à thermostat 7 (210°C)

Lavez, épongez le saumon et ouvrez-le en deux tranches dans l'épaisseur.

Pilez grossièrement les cacahuètes. Dénoyautez et hachez les pruneaux. Emincez les oignons puis faites-les blondir à la poêle avec le beurre. Mouillez avec 10 cl de vin, couvrez puis laissez cuire sur le feu doux 5 à 6 mn en remuant de temps en temps.

Incorporez les cacahuètes.

Coupez les citrons en fines rondelles et disposez-les dans un plat à four. Posez une tranche de saumon dessus, salez, poivrez et tartinez avec la préparation aux pruneaux. Couvrez avec la seconde tranche de saumon, salez puis poivrez. Badigeonnez d'huile. Versez le restant de vin et 5 cl d'eau dans le plat et laissez cuire 10 mn.

Servez parsemé d'œufs de lump et de ciboulette hachée.

Les conseils : accompagnez de riz et d'une salade verte.

Le vin : un vin blanc fruité, Sancerre ou Touraine-sauvignon, à 8-9°C.

POUR VOS DESSERTS

TRICORNES AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Ingrédients

- . 3 feuilles à philo ou de brik
- . 18 pruneaux
- . 1 grain de poivre
- . un peu de beurre

Pour la crème anglaise

- . 1/2 de litre de lait
- . 2 jaunes d'œufs
- . 40 g de sucre
- . 5 g de café soluble

Préparation

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le poivre.

Ajouter les pruneaux et les laisser macérer au froid.

Egoutter, dénoyauter et mixer les pruneaux. Les passer au tamis.

Beurrer une à une les feuilles à philo et les superposer.

Découper 9 ronds à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 10 cm de diamètre.

Mettre la crème de pruneaux au centre et replier les bords en forme de tricorne.

Les cuire dans un four à 180°C pendant 5 mn.

Les disposer dans une assiette, décorer avec un pruneau et napper de crème.

POIRES GASCONNES
(recette micro-ondes)
Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients

- . 250 g de pruneaux « géants »
- . 2 dl d'eau, 2 dl de vin
- . 1 c. à soupe de sucre en poudre
- . 6 poires Williams « moyennes »
- . 1 dl d'eau,
- . 100 g de sucre en poudre
- . 1 sachets de sucre vanillé, jus d'1/2 citron
- . 150 g de chocolat à pâtisserie

Préparation : 10 mn pour les pruneaux et 10 à 15 mn pour les poires

Laver les pruneaux, mettre dans une cocotte en verre avec l'eau, le vin et le sucre.

Couvrir.

Faire cuire 5 mn (puissance moyenne) pour faire gonfler les pruneaux.

Retirer le couvercle et faire cuire à nouveau 5 mn.

Laisser refroidir.

Peler les poires et les évider au centre sans les partager.

Dans une cocotte, mettre l'eau, le sucre et le jus de citron.

Faire bouillir (3 mn, puissance max.).

Ajouter les poires et couvrir. Faire cuire 5 mn (puissance max.), puis retourner les poires.

Remettre à cuire 5 à 8 mn en enlevant le couvercle.

Laisser refroidir.

Présenter chaque coupelle, la poire et les pruneaux avec un peu de jus. Napper de chocolat.

NB. Vous pouvez décorer ce dessert de gâteaux secs comme des cigarettes.

MOSAIQUE DE KIWIS AUX PRUNEAUX

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- . 200 g de farine
- . 100 g de beurre
- . 100 g de sucre glace
- . 2 jaunes d'œuf

Pour la garniture à base de crème de pruneaux :

- . 150 g de pruneaux dénoyautés
- . 2 feuilles ou 4 g de gélatine
- . 250 g de crème fraîche
- . 100 g de sucre
- . 8 cl de rhum

Pour la décoration :

- . 5 kiwis
- . 12 pruneaux
- . 125 g de gelée de coing

Préparation :

La veille, préparez une pâte sucrée comme indiquée précédemment pour les tartelettes aux pruneaux.

Laissez reposer cette pâte au réfrigérateur.

Blanchissez, égouttez et dénoyautez les pruneaux, cuisez-les rapidement avec 50 g de sucre, mixez en 150 g. Dans cette crème de pruneaux obtenue et encore chaude, incorporez 4 feuilles de gélatine que vous aurez préalablement trempées dans l'eau froide et légèrement épongées sur du papier absorbant, laissez refroidir.

Foncez le moule légèrement beurré ; pour cela étalez la pâte en forme de galettes de 5 mm d'épaisseur, déposez-la à l'intérieur du moule et sur la paroi et piquez le fond.

Garnissez l'intérieur d'un papier aluminium et de légumes secs.

Faites cuire pendant 20 mn à 200° (thermostat 6-7), à la fin de la cuisson enlevez le papier et les légumes secs. Finissez de cuire en faisant bien dorer la pâte.

Laissez refroidir.

Terminez la crème légère de pruneaux : pour cela, dans un saladier bien froid, battez la crème fraîche sucrée jusqu'à ce qu'elle soit bien onctueuse. Après avoir parfumé avec le rhum la crème de pruneaux gélifiée, incorporez-lui le sucre et la crème fouettée.

Garnissez le fond de tarte avec cette crème légère, faites prendre 30 mn au réfrigérateur et décorez le dessus de tranches de kiwis et de demi-pruneaux.

A l'aide d'un pinceau nappez la mosaïque de fruits avec la gelée de coing fondue.

SALADE FRUITEE AUX PRUNEAUX D'AGEN

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 300 g de pruneaux « géants »
- . 4 oranges
- . 2 bananes
- . 1 pamplemousse
- . 1 boîte d'ananas
- . 2 cuillerées à soupe d'armagnac
- . quelques fraises et/ou framboises pour la décoration

Préparation : 20 mn

Egoutter les ananas, verser les morceaux dans un saladier.

Peler les oranges, les bananes, le pamplemousse.

Couper les oranges et les bananes en rondelles, la chair du pamplemousse en morceaux.

Mélanger ces fruits à l'ananas.

Ajouter les pruneaux d'Agen dénoyautés.

Parfumer avec l'armagnac, mélanger le tout et servir frais.

FRUITS EXOTIQUES AUX SAVEURS AGENAISES

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . pruneaux
- . mini bananes
- . fruits de la passion
- . sucre
- . citron
- . beurre
- . rhum

Préparation :

Faire tremper les pruneaux une nuit dans du rhum.

Confectionner un sorbet aux pruneaux et rhum : faire un sirop avec 250 g d'eau, 250 g de sucre, ajouter ¼ de rhum, 50 g de pruneaux, turbiner.

Pruneaux farcis de crème passion : confectionner la crème avec 1 œuf, 40 g de sucre, 1 zeste de citron. Faire épaissir au bain marie, ajouter 60g de beurre, mélanger la crème refroidie, farcir les pruneaux.

Couper les mini bananes, les faire rôtir dans du beurre et déplacer au rhum.

Couper les fruits de la passion en deux, récupérer le jus dans une casserole ajouter du rhum et le servir chaud dans la coque.

Disposer votre assiette de façon harmonieuse en ajoutant un biscuit sec en accompagnement.

***FEUILLANTINE AU PAIN D'ÉPICES
GLACE AUX PRUNEAUX A L'ARMAGNAC***

Photo dans photothèque

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- . pain d'épices
- . pruneaux
- . 1 litre de lait
- . 10 jaunes d'œufs
- . 200 g de sucre
- . 6 cl d'armagnac
- . 2 oranges
- . beurre

Préparation :

Trancher finement le pain d'épices, le beurrer légèrement et le passer au four jusqu'à coloration.

Faire tremper les pruneaux une nuit dans un sirop à l'armagnac.

Presser les oranges, ajouter 75 g de sucre, 75 g de beurre, donner un bouillon.

Confectionner la glace, faire une crème anglaise avec 6 jaunes, 200 g de sucre, le lait, 6 cl d'armagnac, ajouter les morceaux de pruneaux, turbiner.

Superposer les tranches de pain d'épices en intercalant la glace, disposer quelques pruneaux et napper de sauce à l'orange.

POUR VOS CONFISERIES

BEIGNETS AU SESAME

Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 100 g d'amandes effilées
- . 15 pruneaux
- . 100 g de sucre
- . 50 g de sésame
- . 1 saladier, glaçons.
- . 1 grand plat de service

Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn

Faites un caramel avec le sucre et un 1/2 verre d'eau.

Faites dorer les amandes effilées, réservez.

Dénoyautez les pruneaux et fourrez les avec les amandes dorées hachées grossièrement.

Remplissez le saladier d'eau et de glaçons.

Quand le caramel arrive au brun moyen, retirez du feu et ajoutez le sésame.

Coulez sur les pruneaux fourrés.

Avec une fourchette, enrobez bien les pruneaux de caramel.

Jetez les dans le saladier. Egouttez servez tel quel.

CROQ CHOC
Photo dans photothèque

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- . 200 g de chocolat dessert
- . 3 poires au sirop
- . 20 pruneaux
- . alcool de menthe
- . amandes effilées grillées
- . cure-dents.

Préparation : 15 mn - Cuisson : 10 mn

- Faire fondre au bain marie le chocolat.
- Dénoyautez les pruneaux, coupez-les en 4.
- Ajoutez y quelques gouttes d'alcool de menthe.
- Remuez, réservez.
- Coupez les poires en 6.
- Enrobez les morceaux de poires avec les pruneaux.
- Piquez-les sur un cure-dents.
- Trempez dans le chocolat fondu et déposez sur un lit d'amandes.

Servir frais