

« *Sucettes de pruneaux et ses mouillettes cristallisées* »

Pour 8 personnes

⇒ Glace aux pruneaux

- 200 g de crème fraîche
- 200 ml de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 200 g de pruneaux mixés et tamisés
- 1 cl d'armagnac

Porter le lait à ébullition avec la crème et la gousse de vanille fendue et grattée.
Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire le tout comme une crème anglaise, à la nappe.

Mixer les pruneaux dénoyautés et les tamiser à l'aide d'une corne, soit d'un tamis ou d'une passoire fine.

Ajouter les pruneaux en purée à l'Anglaise et le cl d'armagnac.

Mettre en sorbetière et turbiner.

⇒ Cristalline de pruneaux

Oter la peau d'une trentaine de pruneaux.

Cuire la peau dans un sirop à 17°C pendant 8 min (*sirop : 200 g de sucre et 400 g d'eau*).

Rafrâchir, plaquer sur une plaque téfal en prenant soin de mettre les pruneaux les uns à côté des autres pour créer une bande.

Sécher au four à 60°C pendant 4 à 5 heures.

⇒ Noisettes cristallisées

- 100 g de noisettes
- 20 g de sucre de canne

Torréfier les noisettes et les peler.

Hacher les noisettes et les mélanger au sirop de sucre de canne.

Laisser une demi-journée en étuve à 40°C.

⇒ Montage des sucettes

Turbiner la glace aux pruneaux.

Mouler la glace pour former des sucettes.

Planter un bâtonnet en bois dans chaque sucette.

Les rouler ensuite dans les noisettes hachées cristallisées et ajouter du poivre de séchouan au moulin.

Placer le socle à sucette, avec les mouillettes de pruneaux cristallisées.

*Recette réalisée pour le BIP
Par Michel Trama
Chef du restaurant « L'Aubergade »*