



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

CHAUD FROID DE PRUNES ET CRUMBLE

INGREDIENTS:

600 g de prunes
10 cl de cognac
120 g de biscuits sablés
40 g de beurre
200 g de « Faisselle » (Sorte de fromage blanc)
60 g de cassonade (sucre roux)
80 g d'amandes effilées
20 g de farine
2 pincées de cannelle

METHODE :

Cette association de saveurs sur une note chaud-froid est excellente. Simple à réaliser, son effet n'en sera pas moins très apprécié par vos hôtes autour de votre table. Succès garanti !

Commencez par dénoyauter les prunes et coupez-les en morceaux, ajoutez la cannelle et 40 g de cassonade. Faites cuire l'ensemble à feu doux pendant 15 mn avant d'ajouter le cognac. Poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 mn environ, jusqu'à l'obtention d'une compote un peu épaisse. Laissez cette compote refroidir avant de la mettre au réfrigérateur pendant 3 heures. Elle doit être très froide.

Faites fondre le beurre dans une poêle, puis ajoutez les biscuits sablés et les amandes effilées, le tout grossièrement mixé, ainsi que la farine. Remuez sans interruption pendant une minute, ajoutez le restant de cassonade, puis poursuivez en remuant pendant une à deux minutes sur le feu.

Dans quatre coupelles type « crème brûlée », répartissez la moitié des prunes, recouvrez de « faisselle » et terminez par le restant de compote de prunes. Parsemez de la préparation encore chaude à base de biscuits sablés et d'amandes effilées. Servez aussitôt.

C'est simplement divin ! Et surtout ne tardez pas pour revenir à table, ils risquent de dévorer votre part.