



AUTOUR DU PRUNEAU D'AGEN
..... EN CREMEUX, EMULSION, GRANOLA,
AVEC LA FRAISE ET LE BASILIC

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 45mn
Temps de cuisson : mn
Temps de réfrigération : 6h
Temps d'infusion : 1h

Ingrédients et quantités :

Le crémeux vanille et pruneaux : 1/2 litre de crème liquide entière - 5 jaunes d'œufs - 175g de sucre - 85g de beurre - 250g de pruneaux d'Agen dénoyautés - 1 gousse de vanille
Le granola pruneaux : 160g de muesli - 60g d'amandes effilées - 80g de miel d'acacia - 60g de beurre 1/2 sel - 160g de pruneaux dénoyautés - 100g de fraises séchées
L'émulsion pruneau : 15cl de crème liquide - 15cl de lait entier - 15cl d'apéritif au pruneau
La panna cotta basilic : 30cl de crème liquide - 30cl de lait entier - 50g de sucre - 10 feuilles de basilic
La pulpe de pruneau : 6 pruneaux dénoyauté mi-cuits
Dressage : 250g de fraises - 1 pomme Granny Smith - 1 jus de citron - basilic - feuille d'or

Progression :

Le crémeux vanille et pruneaux : Faites chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Mixez avec les pruneaux. Passez au chinois étamine. Blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre. Faites cuire ensuite à feu doux le mélange avec la crème au pruneaux chaude, jusqu'à épaississement pendant environ 10mn. Ajoutez le beurre coupé. Filmmez au contact et réservez au froid en poche pendant 4h.

Le granola pruneaux : Chauffez dans une casserole à 160°C le muesli, et les amandes avec le miel. Ajoutez-y ensuite le beurre coupé en morceaux, ainsi que les pruneaux et fraises séchées aussi coupées en petits morceaux. Faites cuire au four à 160°C pendant 5mn. Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.

L'émulsion de pruneau : Mélangez les ingrédients. Réservez au froid. Emulsionnez au moment du dressage.

La panna cotta basilic : Faites infuser le basilic dans le mélange lait et miel pendant 1h. Ensuite faites chauffer le mélange filtré, avec le sucre. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Coulez en cylindres, et faites prendre au froid pendant 2h.

La pulpe de pruneaux : Ouvrez les pruneaux et récupérez la pulpe.

Dressage : Sur chaque assiette, déposez au fond un cercle de pulpe de pruneau. Posez dessus une panna cotta basilic. Parsemez de granola émietté. Entourez la panna cotta de fraises coupées, bâtonnets de Granny citronnés, et feuilles de basilic. Déposez dessus l'émulsion de pruneau. Faites des points de crémeux pruneau tout autour et ajoutez la feuille d'or.

Le mot de Sandrine :

Un dessert autour du pruneau d' Agen, peu utilisé en pâtisserie, mais pourtant savoureux.
Préparez chaque appareil à l'avance, et dressez l'assiette au moment de la dégustation...Et
retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>