

PRUNEAUX AU MONTLOUIS

▲ Faire tremper les 500 g de pruneaux environ une heure dans de l'eau ou dans un thé naturel léger (Ceylan ou Inde).

▲ Pendant ce temps, mettre dans une casserole : une bouteille de Montlouis, 100 g de sucre, une gousse de vanille ouverte en deux pour mieux dégager l'arôme, un peu de muscade râpée et le zeste de deux ou trois citrons (selon leur taille et le goût des convives) non traités.

Cuisson : 20 min à partir de l'ébullition.

▲ Egoutter et dénoyauter les pruneaux (on peut toutefois laisser les noyaux). Les verser dans le vin au bout de 20 min.

▲ Couvrir la casserole et cuire à feu très doux trois à quatre minutes mais sans laisser bouillir. Verser le tout dans un joli compotier.

▲ Laisser quelques heures au réfrigérateur avant de déguster, mais au bout de deux ou trois jours, c'est encore meilleur.

Recette extraite du Hors-série « Gastronomie » du Magazine de la Touraine.