

Recette de la saison

Automne ,la saison du gibier'

Le rêve de prune éméché de Linda

Ingrédients par personne:

1 boule Giolito Prune Sorbetto

1 boule Giolito Marron

Prunes caramélisées

100 - 150g prunes fraîches
40g sucre
0.5dl eau
1 TL cannelle
½ gousse de vanille
peu jus de citron

un filet de Vieille Prune pour affiner (pour des pro aussi pour flamber)

un peu de la crème battue pour la garniture

Préparation:

Bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement. Coupez les prunes en deux et dénoyautez les, ajoutez les avec la cannelle et la pulpe de la gousse de vanille et laissez mijoter tous 5 minutes. Puis goûtez avec peu de jus de citron et pour finir décuisez (flambez) avec un peu de Vieille Prune pour rendre les prunes caramélisées.

Donnez les prunes éméchées sur une assiette plate et ajoutez une boule du sorbet prune et du marron. Sur désir dressez encore un peu de la crème sur le dessert.

(evtl. décorez l'assiette avec une véritable marron inclusive peau)

Liste des courses (4 Pers.)

400g prunes
160g sucre
2dl eau
4 TL cannelle
2 gousses de vanille
Jus de citron
Vieille Prune

1 bidon Giolito sorbet prune
1 bidon Giolito marron

