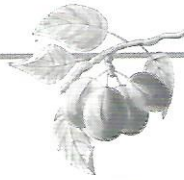


pour les grands



Reines-cluses à l'eau-de-vie et crème à la cannelle

Pour 4 bocaux d'1 litre chacun : 100 reines-cluses, 1,5 l de vin blanc sec, 1 kg de sucre, eau-de-vie de prunes.

Prép. : 1 h pour les
conserves, 10 min.
pour la crème
Cuisson : 10 min.
pour les conserves,
5 min. pour la
crème.

Accompagnement : 4 jaunes d'œufs,
50 cl de lait, 65 g de sucre, 1 zeste de
citron (3 cm), 1 bâton de cannelle.

Essuyez les reines-cluses. Mettez-les dans un faitout avec le vin blanc. Arrêtez la cuisson juste avant l'ébullition (la peau des prunes est légèrement ridée). Egouttez les fruits sur un linge. Rangez-les encore chauds dans les bocaux (avec caoutchouc). Versez 250 g de sucre dans chacun d'eux, sans mélanger. Fermez les bocaux. Attendez jusqu'au lendemain. Complétez le liquide avec de l'eau-de-vie de prunes. Dégustez au minimum 3 mois après. Portez le lait à ébullition avec la cannelle et le zeste de citron. Laissez infuser 10 min. Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait peu à peu. Remettez la crème sur le feu. Remuez-la à la cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle nappe l'ustensile. Laissez refroidir. Réservez au frais 2 h. Retirez les aromates. Présentez la crème dans quatre coupelles, avec, dans chacune, 2 prunes à l'eau-de-vie.

Vous pouvez utiliser le vin blanc (où ont poché les fruits) pour cuire un poulet ou un lapin en cocotte. Préférez des reines-cluses un peu croquantes et acidulées.

✓ Soufflé : purée de mirabelles (250 g) cuites et mêlées à un mélange (15 g de fécule, 10 cl de lait, 70 g de sucre) épaissi sur le feu, puis à deux jaunes d'œufs battus, 3 blancs d'œufs battus en neige, le tout mis à cuire, dans des ramequins, à four moyen, 20 min.

✓ Gratin : nappez des prunes (600 g), dénoyautées et pochées dans un sirop, d'un sabayon (6 jaunes d'œufs fouettés avec 400 g de sucre, puis battus, sur feu doux, additionné de 8 cl de vin doux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume). Gratinez le tout sous le grill du four et servez avec une boule de glace à la vanille.