Pruneaux au vin rouge

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	6
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

750 g de pruneaux

200 ml de vin rouge, corsé

50 g de sucre

1 gousse de vanille

Mélanger le vin rouge et le sucre dans un moule en porcelaine. Fendre la gousse de vanille, extraire la pulpe et mélanger. Ajouter la gousse.

Couper les pruneaux en deux, retirer le noyau et les mettre dans le moule en porcelaine.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 200 °C pendant 15 min

Conseils

Suggestion de présentation: décorer les pruneaux refroidis avec de la crème fouettée et des amandes effilées torréfiées.

Avec des pruneaux surgelés, prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.

Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019