



# 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

