



Une folle envie de pruneaux

Tout est bon dans le pruneau ! De l'amandon au jus, ce champion de la cuisine sucrée-salée nous séduit.

Notre sélection		C'est quoi ?	Notre sélection		C'est quoi ?
		VINAIGRE DE PRUNEAUX , La Ferme du Plessis, 5 € la bouteille de 50 cl, www.lafermeduPlessis.com	Issu de la fermentation du jus de pruneaux, ce vinaigre à l'acidité légère offre une saveur prononcée de prune confite. Pour quel emploi ? Idéal pour déglacer une côte de porc, parfumer une salade de choux et carottes râpées.		Dénoyautés et gorgés d'une crème de pruneaux aux zestes d'orange confite, ces pruneaux dodus et longs en bouche possèdent une saveur originale. Pour quel emploi ? Ils se suffisent totalement à eux-mêmes !
		CHUTNEY PRUNEAUX-ABRICOTS , Epicerie de Provence, 5,90 € le pot de 220 g, épicerie fines.	Un chutney cuit au chaudron de cuivre qui mélange pruneaux, abricots et oignons. En bouche, une saveur « confiturée » fruitée. Pour quel emploi ? Parfait avec les terrines, les viandes froides, les fromages bleus et les tomates.		HUILE D'AMANDON, Perles de Gascogne , 13 € le flacon de 25 cl, épicerie fines, tél. : 05 53 70 21 55
		PRUNEAUX MI-CUITS , PrunoDélice, 3 € la boîte de 500 g, en GMS.	Avec un taux d'humidité de 35 % au lieu de 21 %, ces pruneaux déshydratés sont à consommer tels quels, car ils demeurent extrêmement moelleux. Pour quel emploi ? A glisser dans les tajines, les fars bretons et autres clafoutis.		GOURMAND YAOURT PRUNEAUX , Mamie Nova, 1,30 € le pack de 2 x 150 g, en GMS.
				Extraits des noyaux de pruneaux, les amandons sont broyés et pressés à froid pour recueillir une huile à l'odeur caractéristique d'amande amère. Pour quel emploi ? Un trait suffit à sublimer une frangipane ou une pâte à crêpes.	Un yaourt à réserver aux fans de pruneaux, car chaque cuillerée de sa texture crémeuse et vanillée est constellée de petits morceaux. Pour quel emploi ? Un dessert en verrine avec une compotée de pommes au rhum et à la cannelle.