



Tatin gourmande de prunes reine-claude caramélisées crème légère à la vanille

Recette inédite du Chef Valentin Neraudeau

Nbre de personnes : 6

Temps de préparation : 50 mn

Ingrédients :

300 gr de prunes Reine-Claude **Philibon** ; 70 gr de sucre cassonade

3 cuillères à soupe d'eau ; 2 petites branches de farigoule (thym sauvage)

Sablé breton :

165 gr de beurre demi-sel ; 90 gr de sucre glace ; 70 gr de poudre d'amande ; 2 jaunes d'œufs ; 125 gr de farine tamisée

Coulis de prunes Reine-Claude Philibon

250 gr de prunes Reine-Claude bien mûres et juteuses ; 1 gousse de vanille ; 50 gr de sucre semoule ; 2 cuillères à soupe d'eau

Chantilly crémeuse à la vanille et citron vert

500 gr de crème liquide de qualité 35% de MG froide ; 100 gr de sucre semoule ; 1 gousse de vanille ; 1 bouchon de rhum ambré ; Zeste d'un citron vert

Préparation

Dénoyauter les prunes puis les réserver dans un saladier. Réaliser un joli caramel blond dans une poêle antiadhésive avec les cuillères à soupe d'eau et le sucre cassonade, quand le caramel est à bonne coloration, ajouter les demies prunes Reine-Claude.

Astuce : Pour apporter un peu d'originalité il est possible d'ajouter quelques feuilles de farigoule afin de parfumer délicatement les prunes caramélisées. Réserver les prunes à température ambiante.

Sablé breton

Mélanger avec une spatule le beurre demi-sel à température ambiante, le sucre glace et la poudre d'amande. Quand la préparation est bien lisse et homogène, ajouter les jaunes d'œufs puis la farine. Mélanger soigneusement pour bien incorporer les derniers ingrédients. Préparer une plaque de cuisson recouverte d'une feuille en silicone ou d'un papier cuisson.

Préchauffer le four à 150°C puis munissez une poche à douille d'une douille unie ronde N°8. Verser la pâte dans des emporte-pièce à l'aide de la poche à douille, faites cuire au four pendant 15 min

À la sortie du four, laisser les sablés breton à l'intérieur des emporte-pièces, ajouter les prunes caramélisées sur les sablés quelques minutes avant le dressage.

Coulis de prunes Reine-Claude Philibon

Dans une petite casserole, ajouter l'eau ainsi que le sucre semoule,

réaliser un joli caramel blond afin de donner un goût caramélisé, puis ajouter les prunes préalablement dénoyautées coupées en deux, laisser confire environ une vingtaine de minutes puis mixer de façon homogène et laisser bien refroidir.

Réserver dans une pipette afin de décorer vos assiettes au moment du dressage.

Chantilly crémeuse à la vanille et citron vert

Mélanger tous les éléments, puis verser dans la cuve du batteur bien froide, puis émulsionner avec le fouet.

Réserver au froid