Les prunes, reines du verger

Vertes, jaunes, rouges ou violettes, quetsches, mirabelles ou reines-claudes, ces fruits d'été sucrés, parfois délicieusement acidulés, se prêtent à de nombreuses recettes gourmandes.

Cobbler aux reines-claudes

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 40 min

Pour 4 pers. : 1 kg de reines-claudes • 1 cuill. à c. de cannelle • 30 g + 50 g de sucre • 1 citron • 1 cuill. à c. de levure chimique • 200 g de farine • 75 g d'amandes émondées • 100 g de beurre froid • 1 œuf • 10 cl de lait

Préparation

▶ Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).
▶ Coupez le citron en deux et pressez-le.
▶ Lavez les prunes, coupez-les en deux pour les dénoyauter et placez-les dans un plat allant au four. Arrosez-les du jus de citron, saupoudrez de 30 g de sucre et de la cannelle. Mélangez bien le tout.
▶ Mettez 50 g d'amandes dans le bol d'un mixeur avec la farine, la levure, le reste du sucre et le beurre coupé en dés.
▶ Mixez quelques instants, jusqu'à obtention d'une texture sableuse, puis ajoutez l'œuf et le lait et mixez de nouveau pour lier la pâte.
▶ Versez des cuillerées de pâte sur les prunes, parsemez du reste des amandes grossièrement concassées et d'un peu de cannelle. Placez le plat au four pour 25 min de cuisson. Servez ce cobbler tiède.

Variantes

▶ Selon vos goûts, vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes et la cannelle par de la vanille en poudre ou encore le zeste râpé d'un citron.

Compote de quetsches aux épices

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 25 min

Pour 4 pers. : 1 kg de quetsches • 25 cl de porto rouge • 250 g de sucre en poudre • 1 bâton de cannelle • 1 gousse de vanille • 2 étoiles de badiane (anis étoilé)

V. PANCHENKA/SHUTTERSTOCK

Préparation

▶ Dans une casserole en Inox, portez le porto à ébullition avec le sucre et les épices. Laissez réduire 5 min sur feu vif, puis baissez le feu.
▶ Piquez les quetsches jusqu'au noyau avec une aiguille, puis ajoutez-les au porto frémissant. Laissez pocher pendant 20 min à feu très doux.
▶ Versez le tout dans un compotier. Servez tiède ou froid.

Astuces

▶ Vous pouvez aussi dénoyauter les quetsches. Dans ce cas, mixez la compote afin de ne pas retrouver de petits morceaux de peau mêlés à la chair.
▶ Pour apporter une légère touche d'amertume en parfait accord avec cette compote bien sucrée, ajoutez une petite poignée de fleurs de camomille enfermées dans une boule à thé, en même temps que les épices.

RECETTE A. CHARDON/PHOTO J. MÉCHALL/INTERFEL

TELEGINATANIA/SHTTERSTOCK

Tarte Tatin aux prunes

Préparation : 30 min • **Cuisson :** 25 min • **Repos :** 30 min

Pour 6 pers. : 150 g de farine • 75 g de beurre • 1 pincée de sel • 1 cuill. à c. de sucre en poudre

Pour la garniture : 50 g de beurre • 75 g de sucre en poudre • 750 g de reines-claudes, de quetsches ou autres prunes, selon votre goût

Préparation

► Préparez une pâte brisée. Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le sucre avec le beurre en copeaux. Amalgamez le tout, sans pétrir, en ajoutant un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte soit souple. Laissez-la reposer 30 min.

► Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre avec 25 g de beurre. Saupoudrez de 50 g de sucre.

► Lavez les prunes et coupez-les en deux pour les dénoyauter. Placez-les dans le moule, partie bombée sur le sucre.

► Posez le moule sur le feu avec un diffuseur ou sur une plaque électrique pour laisser évaporer le jus et atteindre un début de caramélisation.

► Retirez du feu, laissez tiédir, saupoudrez de 25 g de sucre et parsemez du reste de beurre coupé en petits morceaux.

► Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte en lui donnant le diamètre du moule plus 2 ou 3 cm. Recouvrez les prunes de pâte en faisant pénétrer les bords.

► Enfournez pour 25 min. Quand la pâte est dorée, retirez du four. Attendez 2 min et retournez sur un plat. Servez cette tarte chaude.

Mousse lorraine au chocolat blanc

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 15 min

Pour 8 pers. : 500 g de mirabelles de Lorraine (fraîches ou surgelées) • 400 g de chocolat blanc • 200 g de lait demi-écrémé • 50 g de beurre • 500 g de crème liquide • 5 feuilles de gélatine • 30 g de fèves tonka • 100 g de sucre roux

Préparation

► Faites fondre le chocolat blanc avec le lait au bain-marie, au four ou dans une casserole d'eau chaude.

► Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, égouttez-les et faites-les fondre dans le chocolat.

► Battez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez délicatement les jaunes d'œufs et le chocolat fondu. Réservez cette mousse au frais.

► Lavez les mirabelles, coupez-les en deux pour les dénoyauter et disposez-les sur une plaque de cuisson préalablement beurrée. Saupoudrez-les de sucre roux et de fèves tonka râpées. Laissez rôtir au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min.

► Une fois les mirabelles refroidies, placez-en quelques-unes au fond de verrines. Ajoutez la mousse au chocolat blanc, et disposez à nouveau quelques mirabelles sur le dessus. Servez frais.

J. MECHALI/MIRABELLES DE LORRAINE

Crumble aux mirabelles

Préparation : 10 min • **Cuisson :** 15 min

Pour 4 pers. : 500 g de mirabelles de Lorraine • 50 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 50 g de farine • 50 g de poudre d'amandes

MIRABELLES DE LORRAINE

Préparation

► Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

► Mettez le sucre, la poudre d'amandes et la farine dans une jatte. Mélangez bien l'ensemble, puis ajoutez le beurre débité en petites noisettes. Malaxez rapidement du bout des doigts, de manière à former de petites boulettes de pâte.

► Lavez les mirabelles, séchez-les, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Répartissez les mirabelles dans quatre petits plats à four individuels.

► Parsemez le dessus de boulettes de pâte à crumble.

► Glissez les plats dans le four et laissez cuire 15 min.

Service

► Vous pouvez déguster ce crumble chaud ou tiède, et l'accompagner d'une boule de glace à la vanille.

Parfait glacé aux prunes

Préparation : 45 min • **Congélation :** 4 h

Pour 4 pers. : 200 g de prunes • 8 œufs • 480 g de sucre en poudre • 250 g de crème liquide • 1 pain d'épice

Préparation

► Dans une casserole, faites cuire le sucre à feu vif avec un peu d'eau.

► Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez les blancs en neige et versez-y doucement le sirop de sucre sans cesser de fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue.

► Lavez les prunes, dénoyautez-les et mixez-les. Dans un saladier, mélangez les prunes et les jaunes d'œufs, puis incorporez délicatement la meringue.

► Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la à la préparation. Répartissez cette dernière dans des moules en silicone et placez-les au congélateur pendant 4 h.

Service

► Servez ce dessert avec des croustillants de pain d'épice. Pour cela, coupez des tranches très fines de pain d'épice et passez-les 15 min au four, à 100 °C (th. 3-4), avec un peu de beurre et de fleur de sel.

RECETTE ET PHOTO AOPN PRUNE

S. BERTRAND/MIRABELLES DE LORRAINE

Charlotte aux mirabelles de Lorraine

Préparation : 25 min • **Cuisson :** 5 min • **Réfrigération :** 3 h

Pour 6 pers. : 300 g de mirabelles de Lorraine • 50 cl lait • 50 cl de crème liquide • 4 jaunes d'œufs • 5 feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille • 150 g de sucre • 1 boîte de biscuits à la cuillère

Préparation

► Lavez les mirabelles et dénoyautez-les. Vous pouvez, au choix, les utiliser crues ou les faire compoter. Dans les deux cas, réservez-en quelques-unes pour décorer le dessus de la charlotte.

► Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir.

► Chauffez le lait dans une casserole. Ouvrez la gousse de vanille en deux et faites-la infuser dans le lait. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait chaud sur cette préparation, puis remettez le tout dans la casserole et faites cuire sans cesser de remuer.

► Lorsque le mélange nappe la cuillère en bois, ôtez les deux demi-gousses de vanille et retirez la casserole du feu. Ajoutez les feuilles de gélatine pressées et égouttées, puis remuez pour les faire fondre dans la crème chaude. Lorsque le mélange est refroidi (mais encore liquide), ajoutez-y la crème battue en chantilly et les mirabelles, crues ou compotées.

► Sur les parois du moule à charlotte, disposez les biscuits à la cuillère trempés rapidement dans un sirop léger de sucre, puis versez la préparation. Recouvrez de biscuits à la cuillère qui constitueront la base de la charlotte une fois qu'elle sera retournée.

► Laissez refroidir la charlotte au réfrigérateur au moins 3 h avant le démoulage. À ce moment, retournez-la et garnissez le dessus de mirabelles.

Tarte à la frangipane

Préparation : 30 min • **Cuisson :** 45 min • **Repos :** 30 min

Pour 8 pers. : 200 g de farine • 100 g de beurre • 1 pincée de sel
Crème frangipane : 150 g de sucre • 100 g de poudre d'amandes • 1 œuf entier + 1 jaune • 50 g de beurre • 1 cuill. à s. d'eau-de-vie de prune **Garniture :** 1 kg de prunes mûres et parfumées • amandes effilées

Préparation

► Préparez la pâte brisée : dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le beurre en copeaux. Amalgamez sans pétrir, avec un peu d'eau, jusqu'à ce que la pâte soit souple. Laissez reposer 30 min.

► Foncez-en ensuite un moule à tarte de 26 cm de diamètre.

► Préparez la crème frangipane : dans une terrine, battez l'œuf entier avec le jaune, 100 g de sucre, le beurre fondu et la poudre d'amandes. Parfumez à l'eau-de-vie. Versez cette crème sur la pâte crue.

► Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Lavez les prunes, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Disposez les demi-fruits sur la tarte, côté bombé contre la crème (ainsi, le jus reste à l'intérieur des fruits). Saupoudrez du reste de sucre en poudre et d'amandes effilées. Enfournez pour 45 min.

► Cette tarte à la frangipane peut être dégustée aussi bien tiède que froide.

O. KUDENKO/SHUTTERSTOCK

SLAWOMIR FAJER/SHUTTERSTOCK

Tarte alsacienne aux poires et aux quetsches

Préparation : 40 min • **Réfrigération :** 20 min • **Cuisson :** 1 h

Pour 6 pers. : 1 pâte brisée • 3 poires • 500 g de quetsches • 75 g de sucre vanillé • 1 cuill. à s. d'alcool de quetsche

Préparation

► Étalez la pâte brisée. Garnissez-en un moule à tarte et placez-la au réfrigérateur pendant 20 min.

► Faites-la cuire à blanc 15 min, au four préchauffé à 240 °C (th. 8).

► Pochez les poires pelées et coupées en deux dans 20 cl d'eau, avec le sucre vanillé. Quand elles sont tendres (15 min env., suivant la variété), égouttez-les. Faites pocher dans le même sirop les quetsches coupées en deux et dénoyautées. Égouttez-les au bout de 5 à 6 min.

► Faites réduire le sirop. Ajoutez-lui l'alcool de quetsche.

► Disposez les fruits sur le fond de tarte. Enfournez à 210 °C (th. 7) 15 min.Servez la tarte avec le sirop.

Astuce gourmande

► Réalisez une meringue et nappez-en la tarte. Remettez au four à 240 °C (th. 8) pendant 10 min.

Façon cheesecake aux mirabelles de Lorraine

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 25 min

Pour 6 pers. : 150 g de beurre • 150 g de sucre • 1 citron • 1 œuf • 60 g de poudre d'amandes • 125 g de farine • 1 cuill. à c. de levure chimique • 30 g de cacao en poudre **Garniture :** 300 g de mirabelles • 2 cuill. à s. de sucre roux • 150 g de fromage frais • 40 g de sucre glace • 15 cl de crème liquide entière

Préparation

► Préparez le fond de tarte : travaillez le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez l'œuf et le zeste du citron (réservez le jus). Ajoutez poudre d'amandes, farine, cacao et levure. Mélangez. Répartissez la pâte dans un moule à tarte beurré et faites-la cuire 25 min à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir et démoulez.

► Dénoyautez les mirabelles, mettez-les dans un saladier avec le sucre roux et le jus du citron. Mélangez.

► Mettez le fromage à tartiner et la crème dans un saladier et fouettez au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème ferme. Ajoutez le sucre glace et fouettez quelques secondes pour l'incorporer.

► Répartissez cette crème sur le dessus du fond de pâte et ajoutez les mirabelles avec leur jus.

J. MECHALI/MIRABELLES DE LORRAINE

RECETTE ET STYLISME : A.-C. BRETIN/PHOTO A. ROCHE/CNIEL

Miniclafoutis aux prunes et verveine

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 30 min env.

Pour 4 pers. : 500 g de mirabelles • 4 œufs • 30 g de beurre demi-sel • 20 cl de lait entier • 120 g de sucre en poudre • 150 g de farine • 20 cl de crème fraîche liquide entière • quelques feuilles de verveine fraîches ciselées • 1 sachet de levure chimique • sel

Préparation

► Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7).

► Lavez les mirabelles, égouttez-les, équeutez-les et coupez-les en deux pour les dénoyauter.

► Faites fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, mélangez le beurre fondu, le sucre et les œufs un à un, jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

► Incorporez la farine et la levure. Salez légèrement et ajoutez les feuilles de verveine ciselées. Versez le lait progressivement, en continuant de mélanger, et ajoutez la crème liquide. Mélangez bien jusqu'à ce que l'appareil à clafoutis soit lisse et homogène.

► Beurrez généreusement des minimoules à manqué. Disposez-y les mirabelles, puis versez dessus la pâte à clafoutis.

► Enfournez pour 10 min, puis baissez le thermostat à 180 °C (th. 6) et prolongez la cuisson pendant 20 à 25 min. Piquez les clafoutis avec la pointe d'un couteau. Si elle ressort sèche, ils sont cuits !

Gourmand aux prunes

Préparation : 30 min • **Cuisson :** 50 min

Pour 6 pers. : 500 g de prunes rouges ou violettes • 50 g de farine • 50 g de sucre en poudre • 1 pincée de sel • ½ sachet de levure chimique • 1 œuf • 3 cuill. à s. de lait • 2 cuill. à s. d'huile • 20 g de beurre **Crème :** 60 g de beurre • 1 œuf • 50 g de sucre en poudre • 80 g d'amandes effilées

Préparation

► Préchauffez votre four à 240 °C (th. 8). Lavez les prunes et dénoyautez-les. Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre en terre ou en porcelaine. Disposez-y les prunes, côté bombé vers le haut.

► Mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure dans une terrine. Réalisez une fontaine. Cassez-y l'œuf, puis délayez peu à peu avec le lait et l'huile. Versez cette pâte sur les prunes et enfournez à mi-hauteur du four.

► Préparez la crème : dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Cassez-y l'œuf et fouettez en incorporant le sucre en poudre.

► Sortez le gâteau du four au bout de 20 min de cuisson. Versez la crème en couche régulière à la surface et parsemez le tout d'amandes effilées. Baissez le four à 180 °C (th. 6) et remettez-y le gâteau pour 30 min. Servez-le tiède ou froid, sans démouler.

TELEGINATANIA/SHUTTERSTOCK

Yaourt aux fruits d'été rôtis et aux amandes

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 25 min

Pour 4 pers. : 850 g de yaourt de type skyr • le jus de 1 orange • 8 abricots • 8 prunes • 110 g de sucre en poudre • 60 g d'amandes effilées • 2 cuill. à s. de miel

RECETTE A. CAHRDON/PHOTO J. MECHALI/CNIEL

Préparation

► Préchauffez le gril de votre four au maximum.

► Versez le jus d'orange dans le fond d'un plat pouvant contenir les fruits sur une seule couche.

► Ajoutez les demi-abricots et les demi-prunes dénoyautés, face bombée sur le dessus. Saupoudrez de sucre et mettez au four pour 10 à 15 min, jusqu'à ce que les fruits soient caramélisés. Laissez tiédir.

► Réservez 8 demi-abricots et 8 demi-prunes, puis mixez les autres avec 4 cuill. à s. de jus.

► Baissez le four à 220 °C (th. 7-8). Mélangez les amandes et le miel, placez le tout sur une plaque chemisée de papier cuisson et faites caraméliser au four durant 10 min. Laissez refroidir, puis concassez.

► Versez le yaourt dans un plat, ajoutez la purée de fruits, les demi-fruits, le jus restant et les amandes.

Riz au lait onctueux aux reines-claudes

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 30 min

Pour 4 pers. : 130 g de riz rond • 1 l de lait entier • 100 g de sucre • 1 gousse de vanille • 6 reines-claudes • beurre • sucre en poudre

Préparation

► Rincez le riz puis plongez-le dans de l'eau bouillante pendant 1 min.

► Faites bouillir le lait, le sucre ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée. Versez le riz dans le lait et laissez cuire à feu doux pendant 30 min env.

► Dénoyautez les prunes et coupez-les en deux.

► Faites fondre une noix de beurre dans une poêle, mettez les prunes à cuire et saupoudrez-les de sucre. Faites caraméliser les prunes.

► Servez les prunes accompagnées du riz au lait.

S. DE REZENDE/AOP PRUNES

Nouveautés

1. Nappe et serviettes ornées de pêches et d'abricots en 100 % coton. **Beauvillé (170 x 170 cm), 230 € env.**

2. Collection fleurie de 120 pièces en porcelaine, illustrées à la main. **Serax, Marni, tasse ø 8 cm, 25 € env.**

3. Ces yaourts bio crémeux aux fruits mixés se déclinent en 4 parfums. **300 Laitiers bio (8 x 125 g), 4 € env.**

4. Sirop pour apprécier la saveur orangée du spritz, mais sans alcool. **Moulin de Valdonne (70 cl), 4 € env.**

5. Appareil (800 W) pour réaliser 6 types de préparations glacées. **Ninja, Creami, 230 € env.**

6. Chocolat bio à pâtisser (80 % de cacao) onctueux et sans acidité. **Bonneterre (100 g), 5,50 € env.**

7. Gaufres sans sucres ni huile de palme, bonnes pour la santé et la ligne. **Karéléa (150 g), 3 € env.**

8. Moulin universel élégant doté de 3 lames : fine, moyenne, gros grains. **Microplane, 40 € env.**

9. Infusion rafraîchissante aux baies de shishandra, mélisse et menthe. **Palais des thés (100 g), 15 € env.**