

Babas bouchons à la Reine-Claude



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Commander les babas, infusés sans alcool, chez un pâtis-
sier.

Vous laissant les imbiber à la vieille prune au dernier mo-
ment.

Dénoyauter les Reines Claude, les couper en 4, les poêler
avec 100 g de beurre et le sucre 1 minute.

Citronner et réserver.

Faire fondre les 100 gr de beurre restant, badigeonner les
feuilles de brick, y mettre les Reines Claude et replier les
côtés, rouler entièrement (le rouleau devra faire fini 12
cm de long et 3 cm de diamètre environ).

Saisir à la poêle très vite sur tous les côtés avec très peu
de matière grasse.

Couper en 3 avec un couteau électrique.

Ingrédients pour 8 personnes

1,2 Kg de Reine de Claude
100 g de sucre
200 g de beurre
1 jus de citron
8 feuilles de brick
150 gr de vieille prune