

Poêlée de prune et granité de vin et Porto



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

Verser dans une casserole le vin rouge, le porto, le miel, la crème de cassis, le romarin, la gousse de vanille et le zeste de citron.

Faire réduire de 1/3, verser la moitié dans un récipient et mettre au congélateur en remuant toutes les heures.

Le restant, faire réduire de 1/3 de plus y pocher le cassis à chaud, laisser refroidir et réserver.

Faire des quartiers avec les prunes, fondre le beurre et le sucre, poêler les quartiers de prunes 3 minutes, arroser de jus au cassis, laisser mariner en refroidissant.

Disposer en rosace sur une assiette avec une boule de granité par-dessus.

Ingrédients pour 8 personnes

75 cl vin rouge
30 cl Porto
1 zeste de citron
1 gousse de vanille
2 cuillères à soupe de miel
25 cl de crème de cassis
2 branches de romarin
1.6 Kg de prunes ESTIVA
100 gr de cassis
100 gr de beurre
100 gr de sucre