

Pruneaux "Surprise"



Pour environ 25 pruneaux

Préparation : 25 minutes

Macération : 1 heure

Cuisson : 10 minutes

- 25 gros pruneaux (dénoyautés ou non)
- 75 g de semoule (couscous)
- 1 sachet de thé earl grey à l'orange ou autre
- Zeste d'une orange (non traitée)
- 1 c à café rase de cannelle en poudre
- 25 g de beurre
- 5 morceaux de sucre
- 1 c à soupe de sucre vanillé maison ou 1 sachet
- 1 c à café d'huile
- 1/2 c à café de sel
- Quelques écorces d'oranges confites

Faites bouillir de l'eau (environ 50 cl). *Utilisez soit une bouilloire ou une casserole.*

Versez l'eau dans un saladier et ajoutez le sachet de thé, les morceaux de sucre et laissez infuser 5 minutes. Ajoutez les pruneaux. *Vous pouvez ajouter le zeste d'orange à ce moment-là.* Laissez macérer pendant minimum 1 heure.

Égouttez les pruneaux en récupérant le jus de macération.

Portez le jus de macération à ébullition avec l'huile et le sel.

Ajoutez la semoule, le zeste d'orange (si vous ne l'avez pas ajouter lors de la macération des pruneaux).

Mélangez.

Hors du feu, incorporez le beurre coupé en petits morceaux, la cannelle et le sucre vanillé.

Couvrez la casserole et laissez gonfler la semoule pendant 5 minutes.

Faites cuire de nouveau 2 à 3 minutes tout en mélangeant. *Il faut que tout le liquide se soit évaporé.*

Laissez refroidir (hors du réfrigérateur).

Dénoyautez les pruneaux et remplissez chaque pruneau avec une petite cuillère.

Coupez des morceaux d'écorces d'oranges confites et plantez-les dans la semoule.

Réservez les pruneaux au réfrigérateur et sortez-les 20 à 30 minutes avant de les déguster.

Placez les pruneaux dans des petites caissettes en papier pour faire plus joli.