

Pruneaux au vin

Faire tremper 250 g de pruneaux dans 1/2 l de vin blanc pendant une nuit.
Les faire cuire ensuite avec 75 g de sucre.
Faire chauffer 2 c à soupe de rhum, verser sur les pruneaux et flamber.
Laisser refroidir et servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.