

Prunes en flammes

Pour 6 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 25 mn.

1 kg de prunes très sucrées (reine-claude ou mirabelle) ; 200 g de sucre ; 1 c à soupe de fécule ; 1/2 verre (5 cl) d'eau-de-vie (de prunes de préférence) ; 1/2 c à café de gingembre.

Laver et éponger les prunes ; les dénoyauter.

Mettre le sucre, le demi-verre d'eau-de-vie et le gingembre dans une petite casserole ; amener à ébullition et laisser cuire 10 mn à petit feu ; jeter les prunes dans ce sirop bouillant ; laisser cuire 10 mn ; égoutter les fruits ; les disposer dans une jatte ou dans un compotier.

Délayer la fécule avec 1 c à soupe d'eau-de-vie ; lier le sirop en ajoutant cette fécule ; remuer ; laisser épaissir ; verser ce sirop sur les prunes.

Faire chauffer rapidement le reste de l'eau-de-vie ; l'enflammer et la verser en flammes sur les prunes devant les convives.

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.