

Toasts de Salers à la crème de pruneaux

Préparation 30 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de pruneaux dénoyautés

Eau ou vin (blanc ou rouge) J'ai pris du vin rouge

50 g de sucre cristallisé

1 sachet de sucre vanillé

1 petit verre de rhum (j'ai du mettre 2 c à s)

6 tranches de pain de campagne

200 g de Salers

Poivre

Dans une casserole couvrir les pruneaux de vin. Ajouter le sucre, le zeste râpé du citron, 2 c à s de son jus, le sucre vanillé et le rhum. Porter à ébullition et laisser cuire 40 mn à feu doux. Vous pouvez déjà vous régaler des parfums de la cuisson.

Passer ensuite les pruneaux au mixer avec leur jus, remettre dans la casserole, couvrir et remettre à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit bien sèche sans laisser accrocher ou brûler.

Laisser refroidir la crème de pruneaux.

Écroûter les tranches de pain et les faire griller. Les tartiner de crème de pruneaux puis à l'aide d'un bon couteau couper ces tranches en 2 ou 4 parts.

Faire des copeaux de Salers avec un économètre et mettre ces copeaux sur la crème de pruneaux après l'avoir poivrée. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>