



Tartelettes aux reines-claude et raisins sautés au Muscat de Rivesaltes

Tartelettes aux reines-claude (pour 4 personnes)

350 g de reines-claude
1 pâte brisée
1 sachet de sucre vanillé
30 g de poudre de noisettes
1 boîte de lait concentré sucré
sucre glace

1/ Préchauffez le four à th.6 (180°C).

2/ Découpez 4 cercles de pâte de la taille de vos moules.

3/Foncez les 4 moules à tartelettes. Piquez la pâte à la fourchette.

4/ Lavez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en lamelles.

5/ Mélangez la poudre de noisettes avec le lait concentré et le sucre vanillé.

6/ Etalez un peu mélange lait-noisettes sur le fond.

7/ Enfoncez les lamelles de prunes, côté peau vers le haut en serrant les fruits, car ils rapetissent à la cuisson.

8/Enfournez pendant 25'.

9/ Sortez les tartelettes aux reines-claude du four, démoulez de suite et servez tiède ou froid saupoudré de sucre glace.



Raisins sautés au Muscat de Rivesaltes

zPour 4 personnes

48 raisins blancs
1 verre de Muscat de Rivesaltes
1 càs de miel de lavande
8 feuilles de menthe fraîche

Pour la glace :

1l de glace vanille
150 g de fleurs de violette confites

- 1/ Rincez les raisins et coupez-les en deux. Epépinez-les et réservez.
- 2/ Dans une poêle, versez le muscat et le miel, donnez un bouillon et ajoutez ensuite les raisins.
- 3/ Pendant ce temps, lavez et ciselez finement la menthe.
- 4/ Répartissez les raisins et le jus dans des coupes, saupoudrez de menthe ciselée.
- 5/ Au moment de servir, travaillez la glace vanille en y incorporant des brisures de fleurs de violette confites. Servez avec les raisins.