

COMPOTÉE DE PRUNES AU POLYPODE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
prunes de Namur altesse simple	400 g
crème fraîche	40 g
Mascarpone	20 g
sucre	
eau	
Racines de polypode	
Noisettes	6 pc

Préparation

1. Nettoyer les prunes, retirer le noyau et couper les en 8 (ou plus si gros calibres). Dans une casserole, mettre un tout petit fond d'eau (pour éviter que ça n'attache), à feu moyen ajouter les prunes au fur et à mesure de la découpe. Après avoir ajouté les dernières prunes, arrêter la cuisson quand vous. Bien mélanger et réserver au frais.

2. Faire jus de polypode : bien nettoyer les racines de polypode à la brosse, rincer abondamment. Couper en petits morceaux. Pendant ce temps, faire chauffer l'eau. Une fois en ébullition, ajouter le polypode. Laisser cuire 15 minutes et mixer. Laisser infuser une dizaine de minutes. Goûter si le jus est bien anisé, si c'est le cas, filtrer. Sinon laisser encore macérer. Mettre la moitié dans un poêlon et sucrer afin d'avoir un mélange légèrement sirupeux et pas écœurant (il servira à aromatiser les prunes et la crème).

3. Torréfiez les noixettes : environ 8 à 12 minutes au four à 180°C. Sortir du four, refroidir, retirer les peaux. Concasser. Mettre dans une poêle, chauffer, une fois bien chaud, ajouter du sucre et bien mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde et recouvre les noixettes. Attention ! pas de caramélisation du sucre !

4. Mélanger la crème et le mascarpone, fouetter (mais pas trop, sinon ça fait mal...Aï... la vilaine). Sucrer avec le sirop.

-
-
5. Rectifier le goût de la compotée et de la crème avec du sirop de polypode et/ou du sucre. Les éléments doivent être gourmands séparément. Faire réduire le reste du sirop afin de l'épaissir. Dresser dans une petite tasse.
-
-