

Pruneaux secs au vin rouge

Ingrédients

Pour 1 bocal de 2 l
Pour 12 portions

1,2 kg de pruneaux secs, dénoyautés
1,5 l de vin rouge
600 g de sucre
2 bâtons de cannelle
4 clous de girofle
1 anis étoilé
6 graines de cardamome
8 lamelles de gingembre, non pelé
2 sachets de sucre vanillé
1 feuille de laurier
2 lamelles de zeste de citron



Préparation

1. Placer les pruneaux secs dans un saladier en céramique ou en verre. Porter le vin à ébullition avec tous les autres ingrédients. Laisser refroidir dans la casserole.
2. Verser le liquide refroidi sur les pruneaux et laisser reposer deux jours à température ambiante. Bouillir à nouveau le liquide sans les pruneaux et laisser refroidir. Verser à nouveau sur les pruneaux et laisser reposer deux jours.
3. Répéter le processus 3-4 fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse et que le liquide de cuisson soit épais. Mettre les pruneaux dans des bocaux et couvrir avec le liquide de façon à ce que les pruneaux soient entièrement recouverts. Fermer soigneusement et laisser reposer au moins deux mois dans un lieu frais.

Un dessert pratique et toujours sous la main. On peut le servir avec de la glace vanille ou de la crème fouettée parfumée à la vanille.

Conservation: plusieurs mois.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 521 kcal; protéines: 3 g; lipides: 1 g; glucides: 103 g.