

Prunes jaunes confites au sucre muscovadova et citron jaune de Sicile

pour 2 personnes

Ingrédients

10 prunes jaunes
Sucre muscovadova
Sucre Roux Bio (2 belles cuillères à soupe)
1 demi citron jaune bien mur de Sicile
Miel artisanal au thym

Préparation

Préchauffer le four à 155° en chaleur tournante.
Laver et couper les prunes en 2, ôter le noyau.
Mettre dans un plat à tarte une couche épaisse de Miel artisanal et saupoudrer de sucre muscovadova et placer les prunes coté chair vers le haut.

Presser le demi jus de citron et le verser sur les prunes puis ajouter 2 belles cuillères à soupe de sucre roux et enfourner et laisser cuire pendant 45 min a 155° puis retourner les prunes et poursuivez 45 min de plus la cuisson.

Servez et c'est prêt.

Astuce du chef

Vous pouvez servir ce dessert accompagné de fromage blanc et d'amandes effilées.



*Bon appétit
Jessica Virzi
Coach culinaire*