DESSERT D'AUTOMNE POMME PRUNE

DESSERT D'AUTOMNE POMME PRUNE, où la pomme est cuite dans son jus et la prune crue, fruits arrosés de crème aux châtaignes et saupoudrés de noisettes concassées. Quelques grains de raisin peuvent encore s'insérer, le tout légèrement sucré (1 cuillère de miel pour 4 portions)

6 pommes
4 prunes
100 gr chataîgnes
50 gr noisettes
100 gr Lait de coco
1 càs miel

Epice : cannelle

30 minutes
10 minutes
4 portions

1. Laver les pommes et les enfourner telles quelles à 180°C pendant 15 minutes, dans un plat allant au four avec un peu d'eau au fond du plat (afin qu'elles n'accrochent pas)

2. Au bout de 15 minutes les pommes sont cuites, parfois la peau est percée par la pression du jus bouillonnant à l'intérieur du fruit

3. Après quelques minutes, les pommes ont refroidi dans un plat froid et ouvertes en 2. Les couper en 4 quartiers, retirer la peau et enlever les pépins

4. Laver et sécher les prunes. Couper en petits dés.

5. On obtient un bol de prunes

6. Ouvrir un pot de châtaignes cuites et plonger une tasse dans le mixeur

7. Ajouter aux châtaignes du lait de coco (ou autre lait végétal) assez abondant pour obtenir une crème, puis mixer en insistant jusqu'à ce qu'il n'y ait aucun grumeau dans cette crème lisse

8. Ajouter le miel pour adoucir

9. De même avec les noisettes, les passer au hachoir mais pas en insistant (comme pour la crème), juste quelques coups sec de mixage

10. On doit obtenir des noisettes concassées et non une purée

11. Rassembler tous les éléments préparés : pommes en quartiers, prunes en dés, crème de châtaignes, noisettes concassées, cannelle

12. Dresser : placer les pommes au centre d'une assiette creuse, saupoudrer d'un peu de cannelle

13. Répartir les prunes tout autour des pommes

14. Napper le tout avec la crème de châtaignes

15. Saupoudrer avec les noisettes concassées

16. Éventuellement, décorer de quelques grains de raisin qui est aussi un fruit d'automne