

## PRUNEAUX AU THÉ ET AU PORTO, GLACE AU THÉ

Pour 6 personnes : A préparer la veille

**Les fruits** : 250g de gros pruneaux dénoyautés, 25cl de vin rouge, 50g de sucre, les zestes de 3 oranges et de 3 citrons, 1 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 3 grains de cardamome, une étoile de badiane, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 25cl de thé aux agrumes fortement infusé, 1 verre de porto.

**La veille** : Mouillez les pruneaux avec le porto

**Le lendemain** : Portez à ébullition le vin rouge, le sucre, les zestes, les épices. Ajoutez le thé, le porto de la marinade, donnez un bouillon et cuire à frémissement 5mn. Ajoutez les pruneaux et poursuivre la cuisson 10mn encore. Refroidir dans le jus.

**La glace** : 1/8 l de lait, 125g de mascarpone, 4 jaunes d'œufs, 50g de sucre, QS de thé aux agrumes

La veille : diluez le sucre dans les jaunes d'œufs en mélangeant bien. Faîtes bouillir le lait , laissez infuser le thé à couvert 10 min, puis versez-le sur les jaunes et reportez sur le feu comme pour une crème anglaise. Ajoutez le mascarpone, lissez au mixer plongeant ou au blender. Réservez au réfrigérateur et si vous le pouvez turbinez presque au dernier moment.

**Le sorbet** : 125g de mascarpone, 150g d'eau, 75g de sucre, QS de thé aux agrumes, -facultatif- 15g de glucose atomisé et 1.5g de stabilisateur à sorbet. Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Faites infuser le thé dans ce sirop et laissez refroidir. Ajoutez le mascarpone et éventuellement le glucose et le stabilisateur, mixez pour lisser. Réservez au réfrigérateur et si vous le pouvez, turbinez presque au dernier moment

**La finition** : Disposez au fond d'une verrine quelques pruneaux avec un peu de leur jus parfumé, ajoutez une quenelle de glace ou de sorbet, dégustez sans attendre.

La cuisine de Mercotte©2009

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)