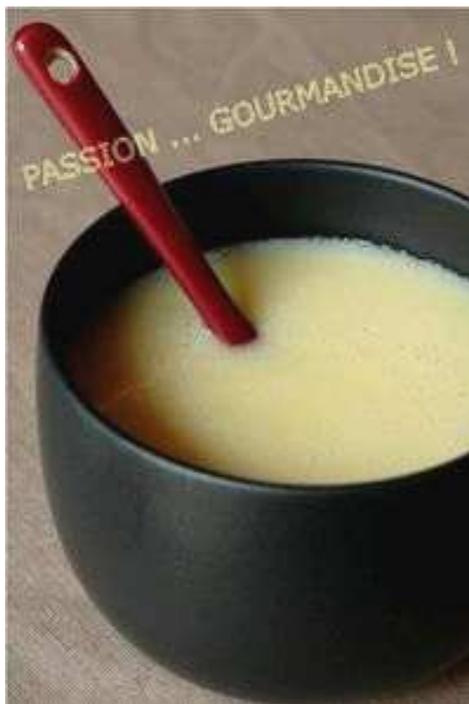
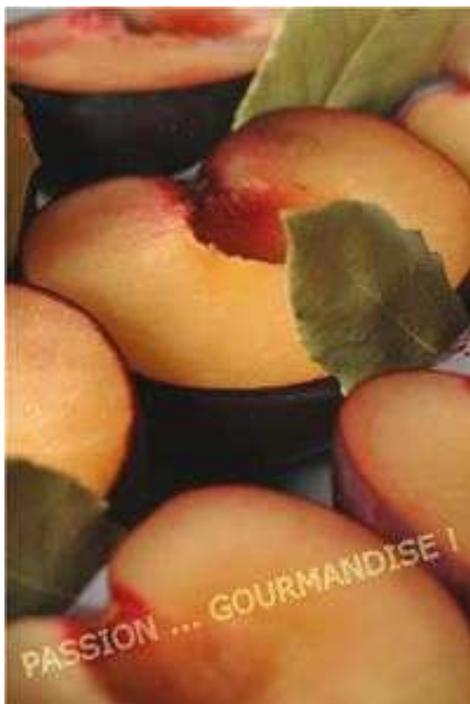


PRUNES ROTIES, SAUCE CHOCOLAT BLANC & GINGEMBRE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min



- 4 prunes**
- 4 feuilles de laurier**
- 50 cl de vin rouge**
- 1 cuillère à soupe de miel liquide**
- 30 g de gingembre frais**
- 2 cuillères à café de sucre de canne blond**
- 20 cl d'eau**
- 100 g de chocolat blanc haché en petits morceaux**
- 70 g de crème fraîche épaisse**

- 1 Préchauffer le four à 220°C (th 7-8).
- 2 Laver, essuyer, couper en deux et dénoyauter les prunes. Les disposer dans un plat à rôtir, intercaler les feuilles de laurier entre les demi-prunes.
- 3 Mélanger vin et miel et en arroser les prunes.
- 4 Faire cuire pendant 15 min (théoriquement mais j'ai presque doublé le temps et je les ai arrosées par deux fois) jusqu'à ce que les prunes se colorent tout en gardant leur forme. Le vin au miel s'était transformé en sirop. Surveiller pour qu'il ne caramélise pas et apprécier la cuisson des prunes avec la pointe d'un couteau.
- 5 Pendant la cuisson des prunes, râper le gingembre et le mettre dans une petite casserole à fond épais. Ajouter le sucre et l'eau, chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve puis porter à ébullition et laisser bouillir pendant 1 min. Filtrer en recueillant le jus, le verser dans la casserole et y mettre le chocolat blanc à fondre en remuant jusqu'à ce qu'il devienne homogène (chauffer légèrement s'il ne fond pas). Incorporer la crème fraîche et bien mélanger.
- 6 Servir les prunes rôties arrosées de cette chaude et **onctueuse sauce au chocolat blanc et gingembre ...**