

PRUNEAUX AU VIN ROUGE



Ingrédients pour 6-8pers :
500 gr de pruneaux d'Agen entiers
1 orange non traitée
1 bouteille de vin rouge type
Côtes-du-Rhône
100gr de cassonade
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle

La veille :

Mettre les pruneaux dans une casserole avec le vin, les zestes et le jus de l'orange, le sucre et les épices. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 45 minutes. Les laisser refroidir à l'ambiante puis les mettre dans un bocal au frigo.

A déguster tel quel, avec une glace vanille ou grillés au four roulés dans du bacon !