



## LE “VITE FAIT” D’UNE VIEILLE CHOUETTE AUX REINES-CLAUDES EN CAMEL

Mon “VITE FAIT” vous le connaissez aux pommes mais essayez cette version “prunes” et vous verrez c’est aussi joli que goûteux . On commence par le gâteau et tandis qu’il refroidit vous ferez sa délicieuse garniture

### **Ingrédients :**

des croûtes de pain sec	des Reines Claude ( note 2)
du sucre ( note 1)	des oeufs frais
poudre de Perlimpimpin d’été	de la poudre d’amandes

+ des amandes entières ou des “mendiants” (note 3) à votre choix pour la garniture

### **Méthode:**

#### Première opération :

Faites des petits croûtons avec votre pain sec de la taille d’une grosse noisette ... ou récupérez ceux que vous avez déjà fabriqué il y a quelques temps et qui dorment dans leur sac à l’abri des mites de farine

#### Deuxième opération :

Dénoyautez soigneusement vos prunes . Pour le gâteau vous pouvez les ouvrir en deux pour aller plus vite . Faites les “compoter” sans rien sur un feu doux pour pouvoir les mixer avec votre girafe lorsqu’elles seront refroidies ( note 2)

Gardez les plus jolies pour la garniture tout à l’heure tout à l’heure . Essayez de les vider de leur noyau sans les abîmer ce qui est très aisé avec un vide-fruit . Sinon tant pis gardez les noyaux mais prévenez vos convives ... sinon cela risque de vous coûter un dentier !

#### Montage de la recette

Dans une jatte mélangez la compote refroidie avec les oeufs entiers , le sucre ; la poudre d’amandes Touyez bien soigneusement entre chaque ajout

Ajoutez la “poudre de Perlimpimpin d’été” ( si vous n’en avez plus un peu de cannelle, un soupçon de poivre blanc, poudre de feuilles de mentastre et de verveine séchées, 1 graine d’étoile d’anis étoilé et goûtez votre mélange dans la “cuillère à épices de LVC”) por vous assurer du mélange

Maintenant ajoutez vos petits croûtons et retouyez pour bien les imbiber de compote . Là vous pouvez même laisser poser quelques minutes

Tout est prêt ?? Le moule est graissé ?? Versez le mélange mais ne remplissez pas le moule tout à fait jusqu’en haut car cela risque de gonfler un peu à la cuisson . Et vous faites cuire au four traditionnel qui vous fera ( entre 130 et 150° ) un bien joli gâteau doré

Si vous avez fait cuire votre gâteau au FAO il est beige et triste même si son goût est très bon . Ne vous inquiétez pas nous allons le rendre si joli avec sa garniture ça n’est pas grave . Laissez juste refroidir avant de le mettre au froid jusqu’au moment où vous allez le garnir .

**T.S.V.P-->**

La garniture :

Prévoyez quelques amandes - voir des “mendiants”- ( note 3) pour “récupérer” le caramel qui vous restera tout à l’heure

**Préparez le caramel .** La méthode la plus simple : du sucre semoule dans la fond d’une casserole *épaisse* . Et vous laissez faire le feu ! Vous voyez ça se fait tout seul ...

Surveillez quand même car le sucre va fondre peu à peu et là aussi il faudra tourner pour que le caramel soit bien partout pareil . Pas trop tôt car il y aurait des “grumeaux” de sucre pas fondu ... et pas trop tard car le caramel brûle vite d’un seul coup . Il devient amer et n’est pas meilleur pour la santé que pour le goût !

Voilà vous avez quasi fini .

Roulez bien vos prunes dans ce caramel où vous les laisserez quelques instants . Ainsi vos prunes fonderont sur la langue tout à l’heure et cela accentuera le contraste avec le croquant du caramel qui doit les enrober. Sortez-les sur une feuille de silicone où le caramel va les entourer de jolies “flasques” d’ambre qui durcissent . Soulevez-les et posez-les sur le gâteau . En refroidissant elles auront fait un magnifique jus ambré dont vous arroserez le gâteau. . Vous verrez un délice ce mélange jus du fruit+caramel



**Pas de pertes**

Vous jetez vos fruits secs dans le caramel qui reste et nappez bien vos “mendiants” pour qu’ils soient bien “pris” dans un manteau de caramel

**VOUS VIDEZ VITE** maintenant sur votre plaque de silicone et laissez tranquillement refroidir .

**ATTENTION** aux petits enfants **C EST AFFREUSEMENT BRÛLANT**  
**Patiencez sagement pendant que ça refroidit .**

Quand c’est froid vous cassez en morceaux la nougatine que vous pouvez garder quelques jours au frais dans une boîte en fer ( comme ma grand’mère) ou dans une boîte étanche en plastique. Prenez la précaution de mettre du papier sulfurisé pour cuisson entre les couches pour que les morceaux ne se collent pas les uns aux autres

**NOTES TECHNIQUES:**

(note 1) Choisissez pour le gâteau et pour le goût une cassonade brune ou de la mélasse ( si vous avez la chance de pouvoir en trouver dans votre coin ) . Sinon optez pour le sucre auquel vous êtes habitué . Vous pouvez éviter des calories en utilisant du “Sucaryl” ou autre “faux sucre” stable à la chaleur .

Pour le caramel en revanche il faut utiliser du sucre semoule normal .

**T.S.V.P-->**

(note 2) les Reines-Claude sont certes les reines des prunes . Du reste elles sont sucrées comme du miel et n'ont pas besoin de sucre .

On comprend aisément la passion de l'épouse de François 1er : notre Reine Claude de France qui aimait tellement ces petits bijoux d'or qu'elle leur a donné son nom

Vous pourrez sucrer un peu à votre goût si vous n'avez que des prunes ordinaires . Évitez juste les "japonaises" qui ne sont que de l'eau et qui n'ont aucun goût

Vous pouvez parfaitement en hiver utiliser une de vos "boîtes" à vous et dans ce cas vous vous contentez de mixer le contenu de votre bocal . Ne mettez toutefois pas tout le jus si vous en aviez mis . Ca doit quand même se présenter comme une compote

( note 3) Les "mendiants sont des fruits secs mélangés avec amandes noisettes pistaches voir des noix diverses et autres fruits secs

## **NOTES DIÉTÉTIQUES**

Pour les "sans sel" pas de problèmes " puisqu'il y en aura pas .

Pour les "sans gluten" ? Pas de soucis si vous avez pris du pain "sans gluten" et pas de soucis non plus avec des épices "maison"

Pour les "sans gras" .Des traces de "gras" dans la lécithine des oeufs mais pas de quoi fouetter un chat (sauf contre-indication médicale ou allergie ) . Pour une fois un gâteau fait "presque-pour-vous" : profitez-en !

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" vous pourrez utiliser du "Sucaryl" ou autre "faux sucre" stable à la cuisson mais de toutes façon ce gâteau est bourré d'hydrates de carbone et donc vous est interdit ! Et ne parlons pas des prunes qui frisent elles les 60% de sucres

Je crains de vous contrarier en vous proposant une autre recette mais voyez quand même les recettes "sans sucre" et en particulier les petites verrines pour Richard

D'accord ce ne sera pas pareil, mais promis se sera bon quand même! ... et puis vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**