

Quenelles de pruneaux avec crumble à la cannelle



Ce délice sucré trouve son origine dans la cuisine austro-hongroise et ravit les gourmandes et gourmands de tous âges.

La saison des pruneaux dure de juillet à environ octobre. Ce fruit à noyau très apprécié est apparenté à la prune et principalement, mais pas uniquement, utilisé pour les desserts. Aujourd'hui, nous allons confectionner des boulettes de pâte, les fourrer avec des pruneaux juteux, les cuire dans de l'eau bouillante puis les rouler dans du crumble à la cannelle.

Traditionnellement, on fourre le pruneau d'un morceau de sucre pour intensifier son goût sucré, mais chacun peut décider s'il veut suivre cette tradition.

Ce dessert devrait être servi chaud ou au moins tiède, c'est ainsi qu'il est le plus savoureux.

Petite astuce: les quenelles se laissent très bien congeler crues, donc avant cuisson, et peuvent ainsi être préparées à l'avance. Toutefois, ces boulettes ne sont délicieuses que lorsqu'elles sont fraîchement cuites, et elles ne peuvent pas être réchauffées.

Quenelles

- 230 g de farine
- 110 g de beurre moelleux, coupé en dés
- 250 g de séré demi-gras
- 1 œuf moyen
- 1 cs de sucre
- 1 prise de sel
- 12 pruneaux
- 12 morceaux de sucre, optionnel

Crumble à la cannelle

- 100 g de beurre
- 150 g de panure
- 60 g de sucre
- 1 cc de cannelle en poudre

Quenelles

1. Pétrissez brièvement tous les ingrédients jusqu'au sel inclus dans un robot ménager (ou à la main) jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement collante. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
2. Laissez la pâte reposer au réfrigérateur pendant que vous préparez le reste.
3. Incisez les pruneaux de sorte à pouvoir retirer le noyau, sans toutefois les couper complètement. Si vous le souhaitez, mettez un morceau de sucre dans chaque pruneau.
4. Formez des boules de pâte d'environ 55 g, humidifiez vos mains avec de l'eau pour que la pâte ne colle pas.
5. Aplatissez les boules, placez un pruneau sur chacune d'elles et enroulez-les dans la pâte. Veillez à ne pas faire de trou dans la pâte et à enrober entièrement le fruit.
6. Portez une grande casserole d'eau à ébullition, réduisez la chaleur et plongez-y les boulettes par portions pendant environ 10 minutes.
7. Les quenelles sont cuites lorsqu'elles flottent à la surface.

Crumble à la cannelle

1. Pendant que les boulettes cuisent, préparez le crumble à la cannelle. Pour ce faire, faites fondre le beurre dans une grande poêle à frire.
2. Ajoutez la chapelure, le sucre et la cannelle et faites dorer en remuant.
3. Égouttez les quenelles, passez-les dans le crumble à la cannelle et servez-les encore chaudes.

Temps de préparation: environ 1 heure

Colligny Ice Demi-sec Champagne AOC

Robe or brillant. Arômes intenses de baies rouges, d'ananas et de pain frais. Bouche pleine aux bulles fines avec une finale fruitée et sucrée. À savourer de préférence dans un grand verre avec deux glaçons et une baie.



[Voir dans le weinshop](#)