



**Prunes jaunes au sirop, crème diplomate verveine et amande fraîche**  
Une recette de [Manon Fleury](#)

Recette pour 4 personnes

*Crème diplomate / crème pâtissière*

- 500 g de lait
- 1/2 botte de feuilles verveine fraîche ou une poignée de verveine sèche
- 80 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de maïzena tamisée
- 15 g farine tamisée

*Crème fouettée*

- Crème liquide 35% de matière grasse

*Prunes jaunes au sirop*

- 12 prunes jaunes
- 1 L d'eau
- 3 cuillères à soupe de miel
- Une poignée de feuilles de verveine fraîche ou sèche
- 2 citrons
- Amandes fraîches

**Réaliser la crème pâtissière**

1. Faire bouillir le lait. Retirer le lait du feu. Placer la botte de verveine entière dans la casserole et couvrir. Laisser infuser 10 minutes. Filtrer le lait.
2. Mettre à nouveau la casserole de lait sur le feu pour l'amener à ébullition.
3. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine et la maïzena tamisées.

4. Verser par-dessus le mélange œufs/sucre/farine la moitié du lait en fouettant. Reverser ce mélange dans la casserole et cuire la crème à feu doux. Amener à nouveau ce mélange à ébullition. Lorsque ce mélange bout, continuer de cuire la crème pendant 2 à 3 minutes. Retirer la crème du feu et débarrasser dans un récipient adapté. Faire refroidir.

### **Pocher les prunes**

1. Réaliser un sirop avec l'eau, le miel, verveine et le citron. Amener le sirop à frémissement.
2. Tailler les prunes en deux. Prélever le noyau de prunes.
3. Verser le sirop sur les prunes. Laisser refroidir ainsi. Une fois refroidi, enlever la peau des prunes.

### **Réaliser la crème diplomate**

1. Réaliser une crème fouettée.
2. Prélever la moitié de la crème pâtissière. La mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter la crème fouettée délicatement à l'aide d'une maryse.

### **Dresser**

1. Casser les amandes fraîches. Enlever l'enveloppe. Éplucher les amandes.
2. Dans un bol, déposer deux cuillères à soupe de crème diplomate. Verser par-dessus les demi-prunes pochées avec le citron. Ajouter quelques feuilles de verveines infusées dans le sirop et un zeste de citron.