



**Prunes rouges pochées, gâteau à la farine de châtaigne**  
*Une recette de [Manon Fleury](#)*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

*Pour le moelleux châtaigne*

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 80 g de poudre d'amande
- 100 g de farine de châtaigne
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de levure
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de fleur de sel

*Pour les prunes rouges*

*Sirop*

- 4 prunes rouges
- 200 g de sucre
- 1L d'eau
- 1 botte de Tagète (la moitié de la botte pour le sirop, l'autre moitié pour la présentation)
- Zeste de citron

*Coulis de prune*

- 8 prunes rouges bien mûres

*Crème pour farcir les prunes*

- 25 cl de crème à 35 % de matière grasse
- 1 cuillère de sucre glace

### **Réaliser le moelleux à la châtaigne**

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger le sucre et le beurre pommade à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter l'ensemble des poudres (poudre d'amande, farine de châtaigne, levure, fleur de sel).
4. Ajouter les œufs un à un.
5. Ajouter le zeste de citron.
6. Enfourner le moelleux pendant environ 30 minutes. La pointe du couteau doit ressortir sèche.

### **Pocher les prunes**

1. Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau, la tagète et le zeste de citron.
2. Il faut piquer la prune à l'aide d'un couteau d'office en faisant deux petites entailles aux deux extrémités de la prune.
3. Amener le sirop à frémissement, plonger les prunes. L'idée est de venir immerger les prunes dans le sirop.
4. Plonger les prunes 1 minute. Retirer les du sirop. Laisser refroidir avant de leurs enlever la peau.

### **Réaliser le coulis**

1. Tailler les prunes en deux. Prélever le noyau. Disposer les demi- prunes dans un plat destiné à aller au four. Les faire rôtir pendant 15 minutes à 200 °C.
2. Mixer les prunes cuites afin d'obtenir une consistance de coulis. Passer au chinois fin. Faire refroidir.

### **Farcir les prunes**

1. Réaliser une crème fouettée. La mettre dans une poche à pâtisserie de manière à garnir facilement l'intérieur des prunes.
2. Inciser les prunes et enlever délicatement le noyau. A la place du noyau mettre un peu de crème fouettée et refermer la prune.

### **Dresser**

1. Tailler le gâteau à la châtaigne avec un emporte-pièce rond. Y placer la prune.
2. Verser le coulis par-dessus pour tout recouvrir. Ajouter des fleurs de tagète.