



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.