

## Garniture de pruneaux

Pour entourer rôtis ou gibier

Pour 6 personnes.

300 g de beaux pruneaux, un sachet de thé.

Faire tremper les pruneaux dans trois verres de thé bouillant. Les laisser tremper toute la nuit.

Le lendemain, dénoyauter les pruneaux et les ajouter 20 mn avant la fin de cuisson d'un rôti de porc, de chevreuil ou d'un faisan.

Pour plus grande cuisine, entourer chaque pruneau avec une demi-lamelle de bacon fixée par un pique-olive planté en travers. Les pruneaux ainsi préparés pourront être au grill ou mis dans le plat de rôti, ou simplement à la poêle. Délicieux et raffiné comme garniture ou même autour de la purée de marrons qui accompagne une dinde.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.