



*Autres desserts aux fruits*

## Pruneaux à l'armagnac



<b>13h25</b>	<b>15 min</b>	<b>10 min</b>	<b>13h</b>	<b>477</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour les pruneaux à l'armagnac

1 kg **Pruneau(x)**  
75 cl **Armagnac**  
150 g **Sucre semoule**  
15 cl **Eau**

### Étape 1

#### Préparation

- 1 Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau et porter à ébullition.
- 2 Dès l'obtention d'un sirop transparent, retirer du feu et laisser refroidir.
- 3 Mettre les pruneaux dans un grand saladier et verser le sirop.
- 4 Couvrir avec un torchon propre et laisser macérer pendant une nuit (12 heures).
- 5 Egoutter les pruneaux et les mettre dans un bocal ébouillanté et séché.
- 6 Mélanger le sirop avec l'Armagnac et le verser sur les pruneaux afin de les recouvrir entièrement.
- 7 Fermer hermétiquement le bocal et laisser macérer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.
- 8 Laisser reposer les pruneaux pendant au moins 1 mois avant de les déguster.
- 9 Dès que le bocal est ouvert, veiller à ce que les pruneaux soient toujours recouverts d'alcool afin qu'ils ne s'abîment pas.