

Le pruneau d’Agen, un produit qui se retrouve également dans votre télévision.

Connu de tous les français, le pruneau d’Agen est extrêmement populaire sur le territoire national. Afin de développer sa notoriété auprès des consommateurs, le Pruneau d’Agen IGP a été présent sur plusieurs plateaux télé en 2021, notamment celui de C à Vous sur France 5.

C à Vous :

Le pruneau d’Agen IGP a eu l’occasion d’apparaître deux fois dans l’émission en tant qu’ingrédient principal dans les recettes de la cheffe Julie Chaix.

Ainsi les chroniqueurs et les invités de l’émission ont pu déguster une terrine de pruneau et une brioche garnie à la pâte de pruneaux.

Retrouvez la recette de la brioche ci-dessous :

Brioche à la pâte de Pruneaux d’Agen IGP et noisettes



Pour la pâte à brioche

Ingrédients :

500g farine 55

300g œufs plus ou moins 6 pcs

20g levure fraîche
10g sel
60g sucre
220g beurre mou

Préparation

Placer tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre et faire tourner.

Ajouter le beurre au fur et à mesure, arrêter de pétrir lorsque la pâte se décolle de la cuve.
Réserver au frais 24 heures.

Pour la pâte à tartiner aux Pruneaux d'Agen IGP et noisettes

Ingrédients :

400g pruneaux d'Agen IG
400g sucre
400g noisette avec la peau

Préparation :

Réaliser un caramel à sec que l'on versera sur les noisettes torréfiées.
Mixer en ajoutant les pruneaux. Continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Montage de la brioche :

Tailler des bandes de 10cm de longueur sur 6 cm de largeur, étaler la pâte de pruneaux sur le long des bandes. Tresser.
Cuire à 170 °c pendant 15 à 20 minutes.



