

GATEAU AUX PRUNES DE PAUL BOCUSE



Ingrédients

500 g de prunes
 120 g de farine
 90 g de sucre (60+ 30)
 1 sachet de sucre vanillé
 80 g de beurre
 4 cl de lait
 4 cl d'huile neutre
 3 oeufs (2+1)
 1 cuillerée à café d'huile chimique
 40 g de poudre d'amandes (facultatif)

Préparation

Pour 6 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
 Lavez, dénoyautez et coupez les prunes en 2.
 Dans un saladier, mélangez la farine, 60 g de sucre, la levure, le lait, l'huile les 2 oeufs battus en omelette, le sucre vanillé.
 Beurrez et farinez un moule à manqué de 22/24 cm.
 Versez la pâte, déposez les fruits dessus côté coupé sur la pâte, et enfournez 20 minutes.
 Préparez la seconde pâte :
 Faire fondre 80 g de beurre sans le laisser colorer, hors du feu, ajoutez 30 g de sucre au beurre fondu, ajoutez l'oeuf et la poudre d'amandes (facultatif), bien mélangez pour une crème bien homogène.
 Après 20 minutes sortir le gâteau du four et répartir la préparation dessus.
 Enfournez à nouveau pour environ 15/20 minutes, le dessus doit être doré.
 Laissez tiédir et démoulez

Source de la recette " C'est maman qui l'a fait "
 Issue de l'ouvrage de Paul Bocuse " Les gâteaux de nos grands- mères"

Commentaires



Petit gâteau facile à confectionner, rapide et surtout très bon.
 Fruits d'automne, profitez de la saison des prunes qui est environ d'août à octobre.
 Pour cette recette l'idéal est la quetche d'origine alsacienne, la quetche vient du nom allemand "Zwetche" et aussi dérivé du "damaski" nom voulant dire prunes de Damas.
 Pour bien les choisir, évitez celle qui sont trop dures et peu colorées.
 Comme pour les mirabelles la "pruine" qui la recouvre est signe de fraîcheur et de qualité.
 Elles supportent très bien la congélation.
 Mais vous pouvez également utiliser d'autres variétés , selon vos goûts

Ajouter un commentaire



Mentions légales

