



## Gâteaux

# Gâteau viennois aux prunes



**55 min** 15 min 40 min **0** **555**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le gâteau

6 **Prune**  
200 g **Farine**  
200 g **Beurre**  
180 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**  
1 c. à café **Levure chimique**  
1 **Sel**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit mou. Le déposer dans un saladier et y ajouter le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec le batteur électrique.
- 2 Ajouter les oeufs entiers un par un et mélanger. Verser la farine, la levure et le sel. Mélanger encore jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

### Étape 2

#### Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) Laver les prunes et les essuyer. Les couper en deux et ôter le noyau.
- 2 Beurrer légèrement le moule (inutile s'il s'agit d'un moule en silicone) et y verser la pâte.
- 3 Disposer les fruits sur la pâte en les enfonçant légèrement, côté peau en-dessous.
- 4 Enfourner et cuire le gâteau pendant 35 à 40 minutes. Vérifier la cuisson en glissant la pointe d'un couteau dans la pâte : elle doit en ressortir sèche.
- 5 Laisser refroidir le gâteau avant de le servir en parts individuelles.