



Gâteaux

Gâteau aux prunes



1h05 15 min 50 min 0 548

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 Yaourt
3 pot(s) Farine
2 pot(s) Sucre semoule
1 pot(s) Huile d'arachide
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1.5 c. à café Levure chimique
1 Sel
1 c. à soupe Beurre
1 c. à soupe Chapelure

Ingrédients pour la garniture

600 g Prune
30 g Amende(s) effilée(s)
2 c. à soupe Cannelle en poudre

Étape 1

Préparation du Gâteau aux prunes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver les prunes et les couper en deux.
- 3 Mettre le papier sulfurisé au fond du moule. Beurrer le moule et le saupoudrer de chapelure.
- 4 A l'aide du batteur, battre légèrement les oeufs. Y ajouter le yaourt.
- 5 Tamiser la farine avec la levure chimique. L'incorporer aux oeufs avec le sucre et une pincée de sel.
- 6 Mélanger rapidement. Ajouter l'huile d'arachide et mélanger brièvement.
- 7 Verser la pâte dans le moule. Y disposer les moitiés de prunes côté peau contre la pâte.
- 8 Parsemer d'amandes et de sucre mélangé à la cannelle.
- 9 Faire cuire 50 minutes puis sortir du four.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.
- 2 Le débarrasser sur une assiette de service et déguster.