



Gâteau aux pruneaux au streusel



Rezept für 4

Streusel ingrédients

100 g beurre
100 g sucre
125 g farine

Gâteau aux pruneaux ingrédients

600 g pruneaux, lavés,
dénoyautés, coupés en
quartiers
375 g beurre
300 g sucre
3 oeufs
1 pointe de couteau de
cannelle
1 gousse de vanille,
grattée
450 g farine

Streusel préparation

Mettre la farine, le sucre et le beurre dans une terrine et travailler le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Emballer la masse dans un film alimentaire et la mettre au congélateur.

Gâteau aux pruneaux préparation

Remuer le beurre, le sucre, la cannelle et la vanille jusqu'à ce que la masse soit claire et mousseuse. Ajouter tour à tour la farine et les oeufs et incorporer soigneusement. Répartir la pâte sur la plaque en acier inox recouverte de papier sulfurisé et l'aplanir. Disposer régulièrement les quartiers de pruneaux sur la pâte en appuyant légèrement. Retirer la masse de streusel du congélateur et la râper à l'aide d'une râpe à rösti. Répartir le streusel sur les pruneaux. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson froid, niveau 2, et cuire à 210 °C (cuisiner pro) pendant 35 minutes. Retirer le gâteau de l'espace de cuisson et le laisser refroidir sur une grille.



Anrichten

Cuisson

Pas de préchauffage - niveau 1

35 minutes | 210 °C (cuisiner pro)