Les recettes du le Potage de Condonx

GÂTEAU AUX PRUNES JAUNES OU PUMCAKE:

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

- 1 kilo de prunes jaunes
- 200 g de farine
- 90 g de beurre
- 90 g de sucre
- 3 œufs
- 60 ml de lait
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de sucre glace



Note

Vous pouvez remplacer les prunes jaunes par d'autres variétés de prunes comme les quetsches ou des reines claudes.

PRÉPARATION:

1/ Préchauffer le four à 190°c. Ramollir le beurre durant 15 secondes au micro-ondes. Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la mixture commence à mousser. Verser petit à petit la farine tout en fouettant. Ajouter le sucre vanillé, le bicarbonate et la levure. Verser le lait afin d'obtenir une pâte prête à étendre.

2/ Soit dans un plat allant au four ou ramequins individuels ou la plaque du four que vous aurez au préalable déposé du papier sulfurisé (ou beurrer) étendre la pâte. Étaler à l'aide d'une spatule la pâte. Dénoyauter les prunes et couper les en 4. Déposer les prunes sur la pâte, tout en ligne. **3/** Enfourner au four pendant 50 et 60 minutes, il faut que le gâteau soit brun doré. Dés la sortie du gâteau, saupoudrer de sucre glace au dessus.

4/ Avant de déguster saupoudrer de sucre glace.

