

Quatre quart aux prunes

Bonjour à tous,

On va parler de gourmandise ce matin, est ce que vous me suivez ? Avec le mauvais temps, la rentrée et l'envie de faire plaisir aux petits gourmands, je n'ai pas résisté à l'idée de préparer des gourmandises pour le goûter. Comme c'est la pleine saison des [prunes](#) et en particulier des **quetsches**, des petits moelleux aux prunes semblaient adaptés

Avec les prunes, les quatre quart (i.e le gâteau avec autant de beurre, sucre, œuf, farine) fonctionnent très bien car les prunes apportent du moelleux à ce gâteau parfois compact. L'idée fut bonne car après cuisson ces quatre quart se sont révélés délicieux : on retrouve le moelleux du gâteau, le bon goût de fruit.. Du tout en un dans une bouchée. Nous nous sommes tellement régalés.. que j'en ai même refait le lendemain.

J'aimerais vous partager l'idée. Cela peut être l'occasion de changer des classiques du goûter et de profiter encore de la saison des prunes. Cependant il me faut vous avertir que la recette ne fonctionne qu'avec des prunes plutôt fermes comme les quetsches, mirabelles, stanley, agen. Les prunes trop juteuses auront vite fait de détremper la pâte et la rendre peu démoulable.

Belle journée et bonne gourmandise !



Quatre quarts prunes quetsches

Quatre quart aux prunes



Une recette de mini quatre quart aux prunes, de délicieux gâteaux moelleux et fruités idéaux pour se régaler au goûter !
Faciles à réaliser.

Saison de la recette : Mi Août – Septembre

Pour 6 à 8 mini quatre quart aux prunes :

- 150 g de farine

- 150 g de sucre roux
- 150 g de beurre demi sel (sorti du réfrigérateur un peu avant)
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 250 g de quetsches (gardez en 6 à 8 pour la déco)

1. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à former une crème/pommade.
2. Ajoutez les œufs et mélangez vivement jusqu'à retrouver une texture crémeuse sans grumeaux. Ajoutez farine et levure et homogénéisez.
3. Lavez les quetsches, coupez en deux et retirez le noyau. Gardez 6 à 9 demi quetsches pour la déco, puis coupez le reste en petits morceaux et ajoutez les à la pâte.
4. Versez la pâte dans des petits moules à cakes ou financier, puis enfournez 20 à 25 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : la pointe doit ressortir sèche.
5. Dégustez ces mini quatre quart aux prunes tièdes ou à température ambiante.

- Variez ces quatre quart en remplaçant les quetsches par des mirabelles, des Stanley. Évitez les prunes trop juteuses type reine claudie qui risquent de détremper la pâte.
- Si vous souhaitez les préparer à l'avance, au delà d'une demi journée, conservez les au frais.
- Si vous souhaitez réaliser un gâteau format cake familial, doublez les ingrédients et cuisez environ 40 minutes dans un moule à cake.

Fruits, Goûter, Petit déjeuner

Française

quatre quart prunes

Découvrez aussi

D'autres idées de goûter de fin d'été :

- [Compotée de mirabelles au thym](#)
- [Biscuits flocon d'avoine et noisette](#)
- [Petits moelleux au raisin frais](#)



© Au Fil du Thym

Chakchouka aux oeufs, version douce

Bonjour à toutes et tous,
Les blogs sont dernièrement assez fournis en plats d'été

venant d'ailleurs. Un que l'on retrouve souvent est la chakchouka, un plat du bassin méditerranéen

Tarte aux reines claudes et amandes

Bonjour à toutes et tous

Avec la saison des prunes qui bat son plein, j'aimerais vous partager notre dernière gourmandise du dimanche : une tarte aux reines claudes et amandes. On ne va pas se le cacher, la tarte aux prunes c'est un peu le bon plan sans risque dans les desserts de saison.

Tiramisu pêches et amaretto

Bonjour à toutes et tous

Le **tiramisu** (de l'italien *tirami sù*, littéralement « remonte-moi » au sens de « remonte-moi le moral », « redonne-moi des forces ») est un peu (beaucoup) le dessert dont la présentation laisse un peu (beaucoup) à désirer mais qui régale beaucoup ses convives. Il est clairement dans mes desserts « valeur sûres » en toute saison. Dernièrement, à l'occasion d'un repas grande tablée, je me suis posée le challenge d'imaginer une version estivale de ce dessert, centrée sur les fruits. Après réflexions :

- Les [pêches](#) sont apparues comme les fruits idéaux pour leur côté juteux
- Pour remplacer le café, un sirop de pêches « maison » semblait adapté.
- Et pour remplacer le marsala, de l'amaretto (alcool italien au goût d'amande) paraissait le bon choix.

Ces quelques réflexions furent heureuses car ce premier « *tiramisu d'été aux pêches* » régala tous les convives: crémeux, fruité, équilibré, doux, frais, très estival.. Tels furent ses qualificatifs. Itérée tous les ans, cette recette de tiramisu pêches n'a pas changé d'un iota et rencontre toujours un immense succès. Dès que j'ai de la famille ou des proches ou des voisins qui passent dans le coin en été, on me demande de le réaliser.

Ayant enfin trouvé un créneau pour prendre une photo et rédiger la recette, je vous la transmet. N'hésitez pas à en faire profiter votre famille et vos amis ! Bonne journée



Recette : Tiramisù pêches et amaretto

Saison de la recette : Mi Juin à Fin Août (*)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 250gr de mascarpone
- 3 œufs
- 80gr de cassonade
- 1 verre d'eau + 30 gr de sucre
- 4 à 6 pêches (jaune) selon la taille (***)
- biscuits boudoir (entre 15 et 20, selon la taille de votre plat)
- (facultatif) 1 bouchon d'amaretto

Réalisation

Étape 1 : Préparation des pêches et leur sirop

- Dans une casserole, mettez l'eau, les 30 gr de sucre et l'amaretto. Portez à ébullition.
- Plongez les pêches (préalablement lavées) pendant 30s dans le sirop à ébullition. Laissez refroidir quelques secondes, puis retirez leur la peau, et déposez la dans

le sirop (**). Sortez le sirop du feu une fois toutes les pêches ébouillantées puis laissez infuser « autant de temps que possible. »

- Coupez les pêches en petits dés, et réservez dans un bol.

Étape 2 : La crème mascarpone

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec la cassonade jusqu'à blanchir le mélange.
- Incorporez le mascarpone dans la préparation aux jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à ce que la crème soit homogène.
- Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez délicatement les œufs en neige dans le mélange au mascarpone. On doit obtenir une crème bien lisse.

Étape 3 : Dressage

- Dans un plat à fond plat, disposer une première couche de boudoirs. Imbibez les biscuits du sirop sucré de manière à ce qu'ils soient bien mouillés mais pas détrempés (pas de jus coulant dans le plat) (cf. 1)
- Recouvrez d'une couche de crème avec environ la moitié de votre crème mascarpone.
- Ajoutez les 2/3 des dés de pêches.
- Remettez une couche de biscuits et imbibe les.
- Déposez le restant de crème mascarpone puis lissez. Décorez avec le restant de dés de pêches.

Laissez bien reposer le tiramisu pêches 4h minimum au frais, et servez très frais.

Astuces :

- (1) Il y a plusieurs méthodes pour imbiber les biscuits : les tremper directement dans le sirop, imbiber avec un pinceau, verser le sirop avec une cuillère à soupe

directement sur le biscuit. A vous de choisir.

- **Quelle pêche ?** j'ai une préférence pour les pêches jaunes, plus gouteuses, mais adaptez selon vos préférences.
- **Hors saison** : Si vous achetez des pêches hors saison sans goût, le tiramisu n'aura pas de saveurs. Respectez bien la saison indiquée.
- **Dressage** : Dressez le tiramisu soit dans un plat type plat à gratin pour un dessert familial, soit dans des verrines.

Sablés au comté et fines herbes

Bonjour à toutes et tous

Le week-end dernier, enfants chez Papy et Mamy oblige, nous en avons « profité » pour inviter des amis prendre l'apéro. En cherchant dans ma base de recettes (sur mon pc), je suis arrivée sur une qui a toujours beaucoup de succès des petits biscuits apéro (sablés) au comté et aux fines herbes.

Rillettes aux deux jambons

Bonjour à toutes et tous

Début juillet, avec la chaleur et le beau temps, pour amuser les petits gourmands, nos soirées furent souvent des apéro-pic-nic à la maison.

Conserve de haricots verts au naturel

Bonjour à toutes et tous,

Aujourd'hui, je vous invite autour d'une série de billets dédiés aux conserves/bocaux maisons. Faciles à réaliser, sains, ils sont devenus depuis quelques années un « incontournable » de mes étés... au point qu'à certains dimanches après midi j'ouvre un « stand conserve & confiture » dans ma cuisine !

Conserve d'abricots au sirop (maison)

Bonjour à toutes et tous

Aujourd'hui, je vous invite autour d'une série de billets

dédiés aux conserves/bocaux maisons. Faciles à réaliser, sains, ils sont devenus depuis quelques années un « incontournable » de mes étés...