

Gâteau aux prunes très moelleux

Bonjour à toutes et tous

Les [prunes](#) sont clairement mon fruit préféré à picorer et le jardin me le rends bien tellement les pruniers du verger se plaisent et se chargent de fruits tous les été.

Outre le picorage, j'ai beaucoup de plaisir à tenter chaque année de nouvelles recettes aux prunes. Si les tartes sont classiques, on peut aussi tenter les clafoutis, les prunes rôties ou les gâteaux. La prune rendant du jus à la cuisson, elle permet de parfumer aisément tout dessert. Je ne sais plus où j'ai dégotté cette recette mais je peux vous assurer que ce gâteau aux prunes est un vrai régal. Il est très moelleux, voir même étonnamment moelleux, au point où l'on pourrait croire qu'il y a des œufs en neige. Entre le jus de prunes et la touche d'alcool, il est aussi très parfumé.

Je voulais donc vous partager la recette de ce gâteau aux prunes, au cas où vous avez envie d'une gourmandise de saison. Notes que vous pouvez aussi le réaliser avec d'autres fruits bien juteux (abricots, pêches..). La pâte à gâteau s'y plie bien. J'espère que cela vous plaira !



- GATEAU AUX PRUNES -
(TRÈS MOELLEUX)

Gâteau aux prunes très moelleux



Une recette facile gâteau aux prunes très moelleux, très parfumé et délicieux. Une excellente recette de saison !

Saison de la recette : Fin-Juillet à Mi Octobre

Pour 6 personnes :

- 800 g de prunes ((800g à 1kg de prunes, cf. 1 pour la variété).)
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 60 ml de lait ou lait végétal
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillerées à soupe d'eau de vie de prunes
- 1 pincée de sel
- sucre glace

1. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Faites fondre le beurre, puis incorporez le au mélange (œuf/sucre) avec l'eau de vie et le lait. Homogénéisez la préparation.

3. Ajoutez la farine, levure et le sel puis mélangez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
4. Versez cette pâte dans un moule à manqué préalablement beurré.
5. Lavez les prunes, coupez les en deux et retirez les noyaux. Disposez les dans la pâte à gâteau aussi verticales que possibles. Placez en « autant que cela rentre ».
6. Enfournez pour 50 à 60 minutes à 180°C (le gâteau doit bien dorer dessus) (cf. 2)
7. Attendez que ce gâteau aux prunes refroidisse avant de saupoudrer de sucre glace. Servez-le à température ambiante ou tiède.

- (1) **Sur la variété des prunes:** Utilisez des prunes juteuses de format quetsches, , reine claudes, belle de louvain, stanley... et évitez les « billes » type mirabelles ou encore les prunes sauvages type mirobolan, prunes de damas souvent moins juteuses.
- (1bis) Si vous en trouvez, je vous conseille les *abricotines*, une variété ancienne caractérisée par une saveur légèrement abricotée (qui rends vraiment bien en gâteau).
- (2) Ce gâteau est construit sur le principe que les prunes rendent beaucoup de jus à la cuisson, donc le temps de cuisson doit être un peu plus long que d'habitude. Au bout de 40min de cuisson, n'hésitez pas à vérifier sa cuisson à l'aide d'un couteau : la lame doit ressortir sans pâte attachée quand on l'enfonce au centre du gâteau
- *Variante* : Pour les amateurs, ajoutez un peu de cannelle à la pâte.
- *Variante 2*: Le gâteau est réalisable avec d'autres fruits d'été : abricots, nectarines... ou d'automne : pomme, poires..

Dessert

Française gâteau aux prunes



Découvrez aussi en desserts de saison :

- [Salade de pêches et prunes](#) (photo)
 - [Clafoutis de prunes et amandes](#)
 - [Tarte aux prunes facile](#)
-