

# Gâteaux 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 il y a de pruniers sauvages (ou de leurs petits noms, pruniers à cochons ou pruniers de Damas).

Outre le picorage J'ai beaucoup de plaisir à tenter chaque année de nouvelles recettes. 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, au cas où vous avez envie d'un dessert prunes. Notes que vous pouvez aussi le réaliser avec d'autres fruits juteux (abricots, pêches..). La pâte à gâteau s'y plie bien.





- GATEAU AUX PRUNES -  
(TRÈS MOELLEUX)

Gâteau aux prunes très moelleux

---

# Recette : Gâteau aux prunes très moelleux

**Saison de la recette : Fin-Juillet à Mi Octobre**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 50 minutes**

---

## Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 800 g (environ) de prunes (1)
- 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 cuillères à soupe d'eau de vie de prunes
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour saupoudrer

## Réalisation

- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre le beurre, puis incorporez le au mélange (œuf/sucre) avec

l'eau de vie et le lait. Homogénéisez la préparation.

- Ajoutez la farine, levure et le sel puis mélangez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
- Versez cette pâte dans un moule à manqué préalablement beurré.
- 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 ».
- Enfournez pour 50 à 60 minutes à 180°C (le gâteau doit bien dorer dessus) (2)

Attendez que ce gâteau aux prunes refroidisse avant de saupoudrer de sucre glace. Servez-le à température ambiante ou tiède.

---

### **Astuces :**

- (1) Utilisez des prunes format quetsches, prunes sauvages, reine claudes... et évitez les « billes » type mirabelles. 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) Les prunes rendent pas mal de jus à la cuisson, donc le temps de cuisson doit être un peu plus long que d'habitude. Vérifiez bien qu'un couteau ressort bien sec quand on l'enfonce dans la pâte.
- Variante : Pour les amateurs, ajoutez un peu de cannelle à la pâte.
- Variante : Le gâteau est réalisable avec d'autres fruits d'été : abricots, nectarines... ou d'automne : pomme, poires..