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 questches, 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 claude 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
quartre 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