

GATEAU FOURRE A LA CREME DE PRUNEAUX

Direction la Bretagne avec cette recette de gâteaux fourrés à la crème de pruneaux.

Pour 4 personnes mais vous pouvez retrouver cette recette et changer le nombre de personne sur le www.ptitchef.com)

Ingrédients :

800 g de farine

500 g de beurre salé (personnellement j'ai utilisé du beurre normal et j'ai rajouté 2 ou 3 pincés de sel et c'est parfait)

1 sachet de levure chimique (mais pas obligatoire)

300 g de sucre

2 œufs entiers et 4 jaunes

400 g de pruneaux dénoyautés



Recette:

1 : Mixer les pruneaux grossièrement

2 : Mélanger, la farine, le sucre et la levure, Ajouter les 2 œufs entier et les 3 jaunes et le beurre ramolli. Mélanger au robot

3: Étaler la pâte dans un moule à manquer et étaler dessus la pâte de pruneaux en réservant 2 cm sur les bords

4: Recouvrir de l'autre moitié de pâte en appuyant un peu en particulier sur les bords

5: Dorer avec le dernier jaune d'œuf puis quadriller la surface avec une fourchette

6 : Faire cuir 30 à 35 minutes à 180 C

7: Laisser refroidir et déguster avec un

verre de jus de pomme ou un petit café :)