

## Crumble cake aux deux prunes du Cavoletto



### *Pour le biscuit*

- une vingtaine de **reines-claude** et/ou de **prunes violettes type quetsches** (je n'ai pas pesé et tout dépend de la taille des prunes ; l'essentiel est d'avoir de quoi recouvrir la pâte)
- 260 g de **farine T45**
- 180 g de **sucre**
- 120 ml de **lait entier**
- 1 **yaourt** nature au lait entier (125g)
- 1 **oeuf** (60g)
- 2 cs de **beurre** (j'ai mis **25g** + 10g pour graisser le papier cuisson)
- 1/2 cc de **bicarbonate** de soude
- 1/2 cc de **levure** chimique
- une pincée de **sel**
- le **zeste** d'1/2 citron jaune non traité, finement râpé

### *Pour le crumble*

- 2 cs de **beurre**
- 2 cs de **cassonade**
- 4-5 cs de **farine T65** (j'ai remplacé une cs de farine par des amandes en poudre)
- une pincée de **cannelle**

1. Battez le beurre mou, le sucre et l'oeuf pendant 5 minutes, au fouet électrique.
2. Mélangez le lait et le yaourt d'un côté, la farine, la levure, le bicarbonate et le sel de l'autre. Ajoutez alternativement les deux mélanges dans la crème beurre-sucre-oeuf. Parfumez avec la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger.
3. Garnissez un moule à gratin de papier sulfurisé que vous prendrez soin de beurrer. Versez l'appareil. Couvrez de prunes coupées en quartiers.
4. Du bout des doigts, mélangez les ingrédients du crumble jusqu'à obtenir un sable grossier. Répartissez le mélange sur les prunes.
5. Enfourez à 180°C pour 40 à 45 minutes. Laissez tiédir sur une grille. Dégustez froid ou tiède, accompagné de fromage blanc ou de compote de prunes.

