

GATEAU PRUNES CRUMBLE (thermomix)



Ingrédients :

- 300 g de prunes
- 40 g de beurre fondu
- 25 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 15 g de lait
- 100 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- Pour le crumble :
- 40 g de beurre froid
- 50 g de farine
- 30 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- décongeler les prunes et les égoutter
- placer le moule à tarte rectangulaire sur la plaque perforée
- mettre l'œuf, le sucre, le beurre, le sel et le lait et mixer 1 minute à vitesse 4
- racler les bords puis ajouter la farine et la levure chimique et programmer 40 secondes fonction épi
- verser la pâte dans le moule rectangulaire, étaler la à l'aide d'une spatule puis laver le bol
- recouvrir la pâte avec les fruits
- préparation du crumble :
- dans le bol, mettre tous les ingrédients du crumble et mixer 10 secondes à vitesse 6 afin d'obtenir de grosses miettes
- puis répartir le crumble sur les fruits
- faire cuire pendant environ 40 minutes
- laisser refroidir puis démouler

Vous pouvez retrouver la recette dans le livre " Simplissime 2 " Demarle