

Gâteau moelleux aux prunes

Par Simon-Yannick Plourde

Préparation :

25 minutes

12 portions



Photographie de Catherine Sylvain

Ingrédients :

- 180 ml (3/4 tasse) de beurre
- de 5 à 6 prunes fraîches coupées en deux
- 310 ml (1 1/4 tasse) de sucre en poudre
- 2 ml (1/2 c. à thé) de vanille
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 310 ml (1 1/4 tasse) de farine à pâtisserie
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- Sucre en poudre pour la décoration

Coulis

- 750 ml (3 tasses) de pêches pelées et coupées en quartiers
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre

Méthode

1. Préchauffer le four à 200 °F (400 °C) et tapisser le fond d'un moule rectangulaire de papier parchemin.
2. Faire fondre le beurre et laisser tempérer. Garnir le fond du moule de demi-prunes (côté chair vers le fond du plat). Dans un grand bol, fouetter le sucre en poudre et le beurre. Ajouter la vanille et les jaunes d'œufs. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige, jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajouter ces blancs d'œufs au premier mélange en alternance avec la farine (à laquelle on a incorporé la poudre à pâte). Déposer délicatement la pâte sur les prunes et cuire au centre du four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec.
4. Pendant la cuisson, préparer un coulis en faisant bouillir les pêches, l'eau et le sucre. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur.
5. Garnir le gâteau au moment de servir. Saupoudrer de sucre en poudre pour décorer.