

Gâteau breton aux pruneaux

Pâte :

200g de farine
1 sachet de levure chimique
125g de beurre ½ sel
100g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf + 1 jaune

Fourrage

500g de pruneaux
1 litre de thé fort

Dorage

1 jaune d'œuf

Préparation : 20 mn environ

trempage des pruneaux : 1 heure

Cuisson : 30 mn environ



Faites tremper les pruneaux dans le thé chaud une bonne heure en maintenant la température, dénoyautez-les et réduisez-les en purée.

Travaillez le beurre en mousse, ajoutez peu à peu le sucre et un sachet de sucre vanillé, l'œuf et le jaune d'œuf.

Incorporez par petites quantités le mélange tamisé farine/levure et pétrissez bien.

Répartissez la moitié de la pâte dans ^{un moule} à manqué, beurré, de 24 cm de diamètre.

Étalez une couche de purée de pruneaux et recouvrez-la avec le reste de la pâte.

Dessinez des croisillons avec une fourchette, dorez au jaune d'œuf et faites cuire 30 mn environ à four chaud.