



GATEAU ACIDULE AUX PRUNES ROUGES



Pour un moule à manqué de 24cm :1 bon kilo de grosses prunes rouges acidulées, 250g de sucre, 75g de beurre fondu, 75g d'huile d'olive, 3 œufs, 250g de farine, 6g de levure chimique, 4g de sel.

Réduire en purée au mixer 250g de prunes dénoyautées avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu et l'huile d'olive puis les œufs et le sel. Toujours dans le mixer incorporez la farine tamisée avec la levure. Vous obtenez un appareil à cake aux fruits.

Beurrez un moule à manqué et recouvrez-le d'une fine couche de sucre en poudre. Ajoutez dessus au moins 2 rangs de $\frac{1}{2}$ prunes rouges et charnues bien serrées puis recouvrez-les avec suffisamment d'appareil, mais pas trop non plus. Utilisez le reste d'appareil pour faire éventuellement un mini cake car la couche de pâte ne doit pas être trop épaisse.

Enfournez à 140/145° selon le four pendant 2 bonnes heures et démoulez sur un plateau creux car il y a du jus. Vous pouvez aussi en fin de cuisson pour absorber un peu de jus et caraméliser légèrement le tout augmenter la chaleur du four à 220° pendant 5/10 min.