

Gâteau recto verso pommes-pruneaux



Pour 9 parts pour un moule carré

- 180 g de farine à levure incorporée (sinon ajoutez 1/2 sachet de levure à la farine)
- 120 g de sucre
- 1/4 de litre de lait
- 2 oeufs
- 23 pruneaux
- 2 pommes
- 1 c à soupe de rhum

Pour le fond du moule

- 60 g de sucre
- 60 g de beurre

Préchauffez votre four à 180°C (160°C pour moi).

Mélangez les 60 g de beurre fondu avec les 60 g de sucre.

Répartissez le mélange équitablement dans le fond du moule. N'oubliez pas de beurrer les côtés du moule.

Coupez les pommes en lamelles épaisses. Placez les pruneaux un peu espacés en les collant au fond du plat, puis intercalez les tranches de pommes et si vous voulez un gâteau recto verso ne les faites pas adhérer au fond du moule, en versant la pâte les pommes remonteront à la surface alors que les pruneaux resteront bien sagement au fond. Si au contraire vous voulez qu'une face de fruits faites les adhérer.

Préparez la pâte en mélangeant la farine à levure incorporée, le sucre et les oeufs.

Délayez avec le lait et ajoutez le rhum. Vous obtiendrez une pâte assez fluide.

Versez cette pâte sur les fruits. Glissez au four pour 30 minutes environ.

Vous verrez apparaître les pommes à la surface puis démoulez dès la sortie du four si vous ne voulez pas que les pruneaux restent coller dans le fond du moule.