

Gâteau breton aux pruneaux



Ingrédients :

400 g de farine
250 g de beurre
200 g de sucre en poudre
1/2 sachet de levure
1 oeuf entiers
4 jaunes d'oeufs
200 g de pruneaux dénoyautés
1 càs de sirop de cassis ou grenadine
5 càs d'eau

Faites cuire les pruneaux dans une casserole à feu doux avec l'eau et le sirop pendant 15 mn. Il ne doit plus rester de jus mais les pruneaux ne doivent pas caraméliser. Réservez.

Dans une terrine, mélangez la farine, la levure et le sucre. Faites un puit et ajoutez l'oeuf entier et 3 jaunes ainsi que le beurre ramolli. Mélangez.

Laissez reposer le mélange au frigo une quinzaine de minutes pour que la pâte soit plus facile à étaler.

Préchauffez le four Th 5 (160°)

Dans un moule étalez un peu plus de la moitié de la pâte en remontant sur les bords.

Garnissez le centre de la purée de pruneaux et recouvrez du reste de pâte en soudant les bords.

Quadrillez le dessus avec une fourchette et badigeonnez du jaune d'oeuf restant.

Enfournez 40 mn. Démoulez, laissez refroidir complètement avant de servir.