

## Cake renversé aux pruneaux et aux abricots secs

200 g de pruneaux secs, 200 g d'abricots secs, 70 g de beurre, 75 g de sucre en poudre.

Pâte : 175 g de farine, 150 g de sucre semoule, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure en poudre, 75 g de beurre, 125 cl de lait, 2 œufs.

Faire tremper les pruneaux et les abricots secs dans de l'eau tiède, pendant 3 h au moins, avant la confection du gâteau.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, y ajouter le sucre, bien mélanger et tapisser de cette préparation un grand moule rectangulaire ou carré. Disposer dans le fond du moule les fruits secs égouttés, en les répartissant régulièrement pour former une figure géométrique. Tamiser dans une terrine la farine avec la levure, ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu et la moitié du lait. Travailler avec la cuiller en bois pour obtenir une pâte homogène, à laquelle on ajoutera les œufs, un par un, puis le reste du lait. Continuer à travailler quelques instants la pâte, puis la verser sur les fruits. Faire cuire de 35 à 40 mn à four moyen, laisser refroidir 5 mn et démouler sur le plat de service.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.