

Gâteau aux pruneaux et aux noix

Pour 6 personnes.

Macération des pruneaux : 1 nuit. Préparation : 25 minutes. Cuisson : 50 minutes.

125 g de beaux pruneaux; 1 bol de thé de Ceylan; 2 cl de kirsch; 130 g de beurre; 180 g de sucre semoule; 2 œufs; 1 pincée de sel fin; 250 g de farine de froment; 125 g de cerneaux de noix.

Pour le moule : 15 g de beurre.

- 1°) La veille de la préparation, faire un bol de thé assez fort; verser les pruneaux dedans; les laisser ainsi macérer pendant une nuit.
- 2°) Le lendemain, au moment de confectionner le gâteau, faire chauffer le four à température moyenne.
- 3°) Travailler longuement le beurre à la fourchette, pour le transformer en pommade; le saupoudrer avec le sucre; bien mélanger.
- 4°) Casser les œufs dans un bol; les battre rapidement à la fourchette, puis les incorporer aux éléments précédents.
- 5°) Ajouter enfin la farine et le sel fin; continuer à travailler la préparation pour qu'elle devienne très homogène.
- 6°) Egoutter les pruneaux; les dénoyauter, puis les passer au presse-purée, ou mieux au mixer; piler grossièrement les cerneaux de noix.
- 7°) Incorporer à la pâte la purée de pruneaux et les noix grossièrement hachées; parfumer avec le kirsch; mélanger à nouveau.
- 8°) Beurrer un moule à cake; y verser la pâte; mettre dans le four chaud et laisser cuire pendant environ 50 minutes.
- 9°) Lorsque le gâteau est cuit à point, le sortir du four et le laisser tiédir; le démouler alors sur une grille puis le laisser complètement refroidir.
- 10°) Présenter le gâteau sur un plat de service.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.