

# Gâteau aux prunes

Deux pâtes valent mieux qu'une ! Pour deux fois plus de gourmandise : une pâte sablée, recouverte d'une pâte à gâteau et d'une couche de prunes bien juteuses.

environ 8 - 10 parts



Moyen

● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson (30 x 40 cm)  
papier cuisson

### Pour la pâte 1:

180 gr. de farine de blé  
1 c. à c. de Levure Chimique  
Dr.Oetker  
100 gr. de sucre  
125 gr. de beurre ou de  
margarine

### Pour la pâte 2:

200 gr. de beurre ou de  
margarine  
200 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
3 oeufs  
200 gr. de farine de blé  
2 c. à c. de Levure Chimique  
Dr.Oetker

### Pour la garniture:

1500 - 2000 gr. de prunes (ou de  
quetsches)  
50 gr. de sucre

- 1 Beurrez la plaque et tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

- 2 Préparation de la pâte 1 :  
Dans une jatte, tamisez et mélangez la farine avec la levure chimique. Incorporez le sucre et le beurre (ou la margarine). Pétrissez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide.

- 3 Sur un plan de travail fariné, pétrissez ensuite la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Si la pâte est collante, placez-la au frais enveloppée dans du film alimentaire.

- 4 Abaissez la pâte sur la plaque. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 5 Sortez la plaque du four et laissez refroidir sur une grille.

- ⑥ **Préparation de la garniture :**  
Lavez les prunes (ou les quetsches), essuyez-les, coupez-les en deux et dénoyautiez-les.
- ⑦ **Préparation de la pâte 2 :**  
Dans un autre récipient, travaillez le beurre (ou la margarine) au batteur électrique à vitesse rapide. Ajoutez progressivement le sucre et le sucre vanillé et battez jusqu'à obtention d'une masse homogène. Incorporez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.).
- ⑧ Tamisez et mélangez la farine et la levure chimique. Incorporez à la préparation en deux temps et travaillez à vitesse moyenne.
- ⑨ Répartissez la deuxième pâte sur le fond de pâte déjà cuit. Disposez les prunes (ou les quetsches) sur la pâte en lignes régulières. Placez au four et faites cuire à la même température :

**Position de la grille : Milieu**

- ⑩ Sortez le gâteau du four. Saupoudrez de sucre et laissez refroidir sur une grille