



Gâteau crumble aux reine claudes

Ingredients

Gâteau

2 oeufs
75g de beurre mou
80g de crème fraîche épaisse
150g de farine
6g de levure chimique
80g de sucre
1sachet de sucre vanillé
400g de reine claudes dénoyautées

Crumble

100g de sucre
130g de farine
60g de poudre d'amande
100g de beurre

Gâteau

Préchauffer le four à 180°C

- Pour un moule de 20 cm -

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le beurre mou 30s/vitesse 3.5

Verser la crème 10s/vitesse 3

Enlever le fouet et ajouter la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé 15s/vitesse 2.5

Verser la pâte dans le moule et mettre par-dessus les prunes dénoyautées

Crumble

Mettre tous les ingrédients dans le bol 12s/vitesse 5

Eparpiller le crumble sur les prunes et enfourner environ 40 minutes