



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

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre et les oeufs jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.

Ajouter la crème épaisse.

Incorporer la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure.

Verser la préparation dans un moule puis éparpiller les prunes sur la pâte

Crumble

Dans un récipient mettre la farine, le sucre, la poudre d'amande et le beurre en petits morceaux.

Frotter entre les mains les ingrédients jusqu'à ce que tout soit mélanger et fasse une préparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les prunes et enfourner environ 40 minutes