



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
1 sachet 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