

GATEAU AUX QUETSCHES

RECETTE N°8553

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 5 c à soupe de farine
- 1/2 c à café de sel
- 3 c à soupe de sucre en poudre
- 3 c à soupe de lait
- 2 c à soupe d'huile
- 1 oeuf
- 1 c à café de levure en poudre
- 500 g de quetsches
- Garniture:
- 1 oeuf
- 3 c à soupe de sucre en poudre
- 80 g de beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- bol à pâtisserie
- fouet électrique
- couteau de cuisine
- dénoyauteur
- cuillère à soupe
- cuillère à café
- terrine
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Versez la farine tamisée avec le sel en fontaine dans une terrine.
02. Mettez au milieu le sucre, le lait, l'huile et l'oeuf entier.
03. Mélangez bien le tout, joignez la levure, continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène.
04. Versez cette pâte dans un moule à manqué beurré, la pâte ne doit arriver qu'aux deux tiers de la hauteur du moule.
05. Faites cuire à four moyen (180 C) pendant 15 mn.
06. Pendant ce temps lavez les prunes, coupez-les en deux et dénoyotez-les. Mettez les fruits sur la pâte à demi cuite et recouvrez-les du mélange de garniture c'est-à-dire l'oeuf entier battu avec le sucre et le beurre fondu. Remettez le gâteau au four et achevez la cuisson pendant 20 mn.
07. Démoulez, servez tiède ou froid.

NOTES PERSONNELLES
