



## 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

- 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 mélangé et fasse une préparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les prunes et enfourner environ 40 minutes