

Gâteau crumble aux reine claude

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

Gâteau

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 180C

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

Ajouter la crme paisse.

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

Verser la prparation dans un moule puis parpiller les prunes sur la pte

Crumble

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

Frotter entre les mains les ingrdients jusqu' ce que tout soit mlanger et fasse une prparation sablonneuse.

Verser le crumble sur les prunes et enfourner environ 40 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr