GÂTEAU DOUBLE SENS POMMES-PRUNEAUX, PRUNEAUX-POMMES

TM 31

Total: 50min
Preparation: 10min

8 personne/s

Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:
Spatule

Ingrédients

Le mélange beurre-sucre

70 g de beurre
70 g de sucre

Les fruits

20 pruneaux moelleux
2 ou 3 pommes (suivant la grosseur)

L'appareil

3 oeufs
160 g de sucre
280 g de farine
1 sachet de levure chimique
380 g de lait
30 à 40g de rhum ou un zeste de citron finement râpé

Préparation

Le mélange beurre-sucre

*Mettre le **beurre** et le **sucre** dans le **"Couvercle verrouillé"***

*Chauffer **3mn30, à 60°, Vit 1***

*Verser cette préparation dans un moule à manqué (de **24** à 26cm)*

Avec une spatule souple, enduire également les bords du moule.

.

*Préchauffer le **four à 180°***

Le gâteau

Répartir les pruneaux, bien à plat, au fond du moule, en appuyant légèrement, pour qu'ils adhèrent au mélange beurre-sucre.

Couper les pommes en gros morceaux (8 à 10 par pomme) et les disposer verticalement entre chaque pruneau.

*Mettre tous **les ingrédients** de l'appareil **dans le** **"Couvercle verrouillé"***

Mixer 1mn, Vit. 5

Verser la pâte, sur l'ensemble pommes-pruneaux.

***Enfourner** pendant **40mn** environ (chaleur tournante pour moi)*

(Les pommes vont remonter à la surface, dès le début de la cuisson !)

....

Après 40mn,

Vérifier la cuisson avec une lame de couteau...

Prolonger de quelques minutes, si nécessaire.

.

.

Démouler

Et laisser refroidir sur une grille.

*Et.... **Régalez-vous***

.

..

Côté Pommes

.

..

Ou côté Pruneaux

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: Jolynoise **Source:** http://www.espace-recettes.fr