

Moelleux aux prunes

et aux amandes



Préparation :
20 minutes

Cuisson :
35 minutes

Portions :
6 à 8 personnes

Ingrédients :

- 90 g de beurre*
- 80 g de sucre de canne
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs*
- 125 g de farine de blé T55*
- 125 g de poudre d'amande*
- 1 sachet de poudre à lever*
- 1 pincée de sel (facultatif si le beurre est salé)
- 15 prunes
- 1 pincée de sucre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, blanchir le beurre, le sucre et le sucre vanillé.
3. Incorporer les œufs.
4. Ajouter la farine, la poudre d'amande, la poudre à lever, le sel et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Laver les prunes, les couper en deux et les dénoyauter.
6. Chemiser (beurrer et fariner) un moule à manqué, y déposer la pâte et recouvrir uniformément de demi-prunes, chair vers le haut.
7. Saupoudrer de sucre et enfourner 35 minutes à 180°C.
8. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr