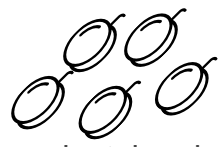




un fond de bol de
rhum brun



une vingtaine de
pruneaux dénoyautés



200 g de
farine



150 g de
sucre



un sachet de
sucre vanillé



une pincée
de sel

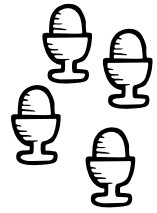
1

Environ une heure avant de commencer, mettez à tremper les pruneaux dans du rhum pâtissier ; Luc nous conseille le Negrita.

2

Préchauffez votre four à 225 °C, dès le début de la préparation : elle sera prête tellement vite qu'il aura à peine le temps de chauffer !

Mettez la farine dans un grand saladier, et ajoutez-y le sucre, le sucre vanillé et, « très important », une pincée de sel (oui oui, même si votre beurre sera bien entendu salé !). Mélangez soigneusement le tout.



4 œufs

3

Ajoutez ensuite les œufs en mélangeant avec une cuillère en bois. Quand le mélange est bien homogène, place à la petite liberté que prend Luc avec la recette de sa maman : ajoutez environ une cuillère à soupe du jus de macération des pruneaux dans la pâte.

« presque un litre » de
lait demi-écrémé



4

Vient l'étape la plus longue : pour incorporer le lait, prendre son temps est crucial pour la texture finale du gâteau... Versez le lait au fur et à mesure, en continuant à mélanger méticuleusement avec votre cuillère en bois. Vous obtenez une pâte bien homogène, assez liquide.



environ 60 g de
beurre

5

C'est ensuite le moment d'être généreux : beurrez le moule avec entrain et un gros morceau de beurre. C'est ce qui fera le croustillant du gâteau, alors il faut y aller ! Luc utilise le plat de sa mère, un grand plat ovale en terre long de 35-40 cm de long et d'une vingtaine de cm de large ; faites selon votre équipement, mais le moule doit avoir peu ou prou la même superficie... allez, un peu de maths pour calculer l'aire de votre plat ! *

* Allez, on vous aide : pour un plat rond, ça donne un diamètre de 25 à 30 cm !

6

Versez ensuite la pâte par-dessus cette belle couche de beurre, et ajoutez un à un les pruneaux en les répartissant dans le plat.

Enfournez pour 45 mn dans votre four bien chaud. Après ce temps de cuisson, surveillez la couleur de la croûte, qui doit être bien dorée : là, c'est l'expérience qui parle ! Selon sa cuisson, vous pouvez le laisser cuire encore quelques minutes, ou simplement une quinzaine de minutes en coupant le four. Laissez-le refroidir à l'air libre, puis passez le au frigo une demi-heure environ avant de le déguster.