

Tutoriel vidéo: voilà comment réussir le gâteau crumble aux pruneaux comme grand-mère



La grand-mère d'un ami était connue de loin pour son gâteau crumble aux mandarines. C'est pourquoi, les pâtisseries crumble me rappellent toujours les grands-mamans. Notre gâteau crumble aux pruneaux remplit une grande plaque et permet de contenter ainsi toute une équipe de fêtards.

Nous préférons bien sûr employer des fruits et des légumes de saison pour tous nos plats. Toutefois, nous devons produire nos vidéos bien avant la maturité des fruits, pour que nos recettes paraissent à la bonne saison. Nous avons donc utilisé des pruneaux congelés pour ce tutoriel, ce qui ne change rien au goût formidable! Mais le gâteau réussit encore mieux avec des fruits frais. Dans ce cas, nous vous recommandons de prendre 2200 à 2500 grammes de pruneaux (avec noyau) pour exactement la même recette.

- 750 g de farine
- 350 g de sucre
- 500 g de beurre
- 1 sachet de pudding en poudre au goût vanille
- 1 sachet de poudre à lever
- 3 œufs
- 150 g de yogourt nature
- Nous avons pris des pruneaux surgelés, 3 paquets de 750 g. Très important: il faut décongeler les pruneaux à l'avance et bien les égoutter. En cas de fruits frais, il faut 2200 à 2500 g de pruneaux avec noyau.
- Il faut encore un petit pot de confiture de pruneaux.
- Ceux qui veulent, peuvent saupoudrer le gâteau crumble froid avec 1 à 3 cc de sucre en poudre à la fin.