

# Gâteau aux Reine Claude



**Pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

- 4 blancs d'œufs
- 80 g de farine
- 90 g de sucre semoule
- 80 g de beurre salé
- 30 g de poudre d'amandes
- 6 prunes (reine claudes)
- Sucre cassonade (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (150° C pour moi).

Faites fondre le beurre 20 secondes au micro-onde.

Ajoutez une partie du sucre (gardez 20 g pour les blancs) et mélangez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine tamisée. *La pâte va devenir compact, utilisez alors une spatule.*

Montez les blancs d'œufs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajoutez les 20 g de sucre restant.

Incorporez 1/4 des blancs dans la préparation précédente pour détendre la préparation.

Ajoutez la poudre d'amandes.

Incorporez le reste des blancs d'œufs et mélangez délicatement.

Versez la pâte dans un moule. *Attention, le moule ne doit pas être trop grand pour éviter d'avoir une galette.*

Répartissez les reine claudes dénoyautées et coupées en 4 morceaux.

Glissez au four pour 20 minutes.

Attendez 5 minutes avant de démouler le gâteau.

Après refroidissement, vous pouvez saupoudrer le dessus avec un peu de cassonade ou sucre cristal.