

Gâteau aux quetsches

en 2 cuissons



Pour 1 moule de 20 cm (6 parts)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte :

- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure ou 2 c café rases
- 1 oeuf (calibre moyen)
- 60 g de sucre
- 3 c à soupe de lait
- 2 c à soupe d'huile d'olive terredrecrete
- 1/2 gousse de vanille

Garniture :

- 10 quetsches
- 50 g de beurre salé
- 1 oeuf
- 50 g de cassonade

Préchauffez le four 170° C (150° C pour moi).

Préparez la pâte : Fouettez l'oeuf, les grains de vanille et le sucre. Incorporez la farine avec la levure tamisées. *La pâte est compacte, c'est normal !* Mouillez avec le lait. Ajoutez l'huile d'olive. Mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Versez la pâte dans un moule beurré (pas besoin pour le silicone).

Dénoyautez les quetsches et coupez-les en deux. Incisez légèrement les quetsches dans leur hauteur.

Répartissez-les sur la pâte (côté peau sur la pâte).

Glissez au four pour 10 minutes. *J'ai laissé 15 minutes et je trouve que c'est un peu trop.*

Préparez la crème (pendant la cuisson de la pâte) : Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez la cassonade et l'œuf. Fouettez pour obtenir une crème homogène.

Sortez le moule du four et versez la crème sur les quetsches.

Replacez au four pour 15 minutes.

Laissez le gâteau refroidir 10 minutes avant de le démouler.

Laissez totalement refroidir sur une grille.

Si vous ne mangez pas tout le gâteau le même jour, conservez-le réfrigérateur.