

Cake aux prunes rouges et amandes

Type de plat
Cake –
Calories élevées

Ustensiles
2 tôles de cuisson, blender, petite poêle, tapis de cuisson, grand bol mixeur, moule (30-40 cm), mixeur à main

Conseils
Pour rehausser le goût des amandes dans cette recette, il est indispensable de les griller au four. Cette recette est issue d'un jour où je me suis retrouvé avec un tas de blancs d'œufs inutilisés. J'avais fait de la mayonnaise et un dessert au chocolat et je cherchais un moyen pour m'en débarrasser. Ce « financier » est donc devenu ma recette par excellence pour ne pas gaspiller les blancs d'œufs.

Pour 6-8 personnes

INGRÉDIENTS

Cake :
6 blancs d'œufs
150 g d'amandes grillées
250 g de sucre glace
100 g de farine (type 405 pour cuire)
220 g de beurre
400 g de prunes rouges

Crème fouettée au yaourt :
500 g de yaourt grec
50 g de sucre glace
500 ml de crème entière 30%

Noix caramélisées :
100 g de sucre blanc
100 g de mélange de noix

PRÉPARATION

1. Préparer les noix grillées : prenez deux plaques de cuisson. Déposez les amandes sur l'une et le mélange de noix sur l'autre. Enfourez les deux plaques à 170°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir et réservez le mix de noix pour l'étape suivante. Mixez les amandes en poudre à l'aide d'un blender et mettez de côté pour la troisième étape.
2. Préparer les noix caramélisées : mélangez le sucre et le mélange de noix grillées (pas les amandes !) dans une petite poêle à feu doux. Faites fondre le sucre jusqu'à ce qu'il commence à frémir, en remuant de temps en temps. Laissez réduire le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et brillant. Versez sur un tapis antiadhésif et laissez refroidir. Une fois refroidi, briser en morceaux.
3. Mélangez les ingrédients secs (sucre, farine et amandes). Ajoutez ensuite les blancs d'œufs et le beurre fondu et mixez le tout pour obtenir une pâte bien lisse.
4. Graissez (ou mettez du papier sulfurisé) un moule (30-40 cm) et versez-y la pâte. Coupez les prunes en morceaux et disposez-les sur la pâte. Faites cuire au four à 175°C pendant environ 25 minutes. Laissez refroidir une fois cuit.
5. Pendant que le gâteau cuit au four, préparez la crème fouettée au yaourt. Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à la formation de pics mous. Incorporez le yaourt avec un mixeur à main jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
6. Servir : coupez un morceau de cake, ajoutez une cuillerée de crème fouettée et garnissez de noix caramélisées. Saupoudrez d'un peu de sucre glace.