

Petits fondants aux quetsches



Pour 6 personnes :

1 douzaine de petites quetsches bien mûres

75 g de farine

3 CS de crème fraîche

1 CS d'huile neutre

2 œufs

100 g (50 g + 50 g) de sucre

1/2 paquet de levure

50 g de beurre

- Mélanger la farine avec un œuf, la crème fraîche, la cuillère d'huile, la levure et 50 g de sucre.
- Mettre à cuire, à four préchauffé (175°C) dans un moule petits cakes.
- Pendant ce temps, dénoyauter les prunes.
- Faire fondre le beurre et le battre avec le reste du sucre (50 g) et le dernier œuf
- Sortir le moule du four, après 8 minutes de cuisson et disposer les oreillons de prunes sur le dessus. Arroser le tout avec le mélange beurre-sucre-œuf.
- Remettre au four, pendant 20 minutes environ, toujours à 175°C.
- Déguster tiède, de préférence (*pour moi !*) ou froid (*j'aime beaucoup moins !*).

