Gâteau renversé aux prunes rouges & aux épices

- 4 grosses prunes rouges
- 100ml d'eau
- 125g de sucre en poudre
- 150g de beurre ramolli
- 112g de cassonade
- 3 œufs
- 45g de poudre d'amandes
- 112g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de quatre-épices
- 3cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Commencez par préchauffer votre four à 180°. Chemisez votre moule avec du papier cuisson pour faciliter son démoulage (moi j'ai utilisé un moule à charnières).

Lavez les fruits, dénoyautez-les et coupez-les en deux.

Préparez ensuite un caramel. Pas de panique, c'est moins difficile que ce que l'on pourrait croire!

Dans une petite casserole, versez l'eau et le sucre et faites chauffer à feu relativement fort jusqu'à ébullition. On va chercher à obtenir un caramel légèrement brun. Cela va prendre un peu de temps car il faut d'abord que l'eau s'évapore mais ensuite, quand il commence à colorer, ça va très vite, il faut donc bien le surveiller! Pendant la cuisson, ne cherchez pas à le remuer avec une cuillère par exemple. Ca ne sert à rien et ça risquerait de tout faire rater.

Quand le caramel a une belle couleur, retirez-le du feu et versez-le aussitôt dans votre moule. Attention aux brûlures!

Caramel, bonbons & chocolat… le blog culinaire de deux gourmands www.caramelbonbonsetchocolat.fr Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Disposez immédiatement les fruits sur le caramel chaud, côté peau face à vous.

Préparez ensuite la pâte à gâteau.

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, battez ensemble le beurre ramolli et la cassonade jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajoutez ensuite les œufs un par un, puis la poudre d'amandes, la farine, la levure et les épices. Terminez par la crème et l'eau de fleur d'oranger et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Versez la pâte à gâteau sur les prunes et enfournez pour 45 minutes.

Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans le gâteau: elle doit ressortir sèche.

Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler. Pour cela, posez votre plat de service sur le moule et retournez le gâteau (en prenant soin de ne pas le renverser!)

 Cette recette ainsi que la photo qui l’accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.