

# Broyé du Poitou aux pruneaux

(Recette adaptée par Martine B)

1 kg de pruneau dénoyauté ( la qualité des pruneaux est pour beaucoup dans le goût)  
200 g de sucre  
2 œufs  
250 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel  
500 g de farine  
2 sachets de sucre vanillé

Pour un moule de 23 cm



Sortir le beurre du frigo à l'avance, il doit être bien mou.  
Mettre les pruneaux à gonfler dans de l'eau tiède pendant 30 mn

Fouettez les œufs en omelette. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Vérifier que le beurre soit bien ramolli, mélanger vivement avec un fouet à la préparation œufs sucre. Bien mélangez, la pâte doit être lisse.

Ajoutez la farine au mélange précédent, malaxer avec les mains jusqu'à obtenir une boule, si la pâte colle on peut rajouter de la farine pour bien former la boule) . Laissez reposer au frigo 30 mn.

Égouttez les pruneaux, les mettre dans une casserole sur feu moyen avec le sucre vanillé et couvrir d'eau pendant 15 mn à petit bouillon pour les ramollir. Les égouttez et les étalez pour qu'il refroidissent. (C'est mieux de les mettre tiède sur la pâte).

Préchauffez le four à 190°.

Une fois la pâte reposée, la partager en deux. A l'aide d'un rouleau formez deux cercles de pâte du diamètre de votre plat.

Disposez un cercle de pâte sur du papier sulfurisé (facultatif si moule anti-adhésif). Étalez la compote de pruneaux (tiède) pas trop près des bords pour laisser de la place pour souder les deux cercles de pâte. Enfin placer le second cercle de pâte et soudez les bords. Dorez avec un jaune d'œufs et rayez la pâte délicatement avec une fourchette.

Mettre au four 30 mn.

Petit conseil : le gâteau est meilleur après un repos de 24 h à température ambiante, protégé par un torchon.

Avec le reste de la pâte, étalez la dans un plat a four comme une galette un peu épaisse en 10 mm elle cuit en même temps que le gâteau et fait un mini broyé du Poitou à déguster avec un petit café c'est TOP.

PS : la recette peut paraître longue mais c'est très facile à faire et c'est délicieux.

Bon appétit.