 **Moelleux prune-chocolat blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Moelleux-prune-chocolat-blanc-DSCN9866.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 15** [**prunes**](http://recettes.de/prunes) **violettes  
- 150 g de** [**chocolat blanc**](http://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 100 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 120 g de sucre en poudre**  
**- le zeste d'un citron non traité**  
**- 80 g d'huile de pépin de raisin**  
**- 220 g de farine**  
**- 1 càc de levure  
- sucre glace**

**1 moule carré de 23 cm de côté beurré** - **Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Laver les prunes. Les couper en deux et ôter le noyau.  
Recouper chaque oreillon en deux dans le sans de la longueur.  
Faire fondre le chocolat en morceaux dans le beurre sans trop chauffer (**au micro ondes pour moi**).  
Lisser la préparation.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer l'huile, la farine et la levure et travailler pour obtenir une crème bien lisse (**la préparation est assez épaisse**).  
Verser la pâte dans le moule.  
Disposer les tranches de prunes sur toute la surface.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Saupoudrer d'un voile de sucre glace et le couper en petits carrés pour le servir.