**Gâteau aux prunes de Paul Bocuse**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/gateau-aux-prunes-de-paul-bocuse-p1020596-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
 **Pâte 1 :**  
**- 500 g de** [**prunes**](https://recettes.de/prunes)  
**- 120 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 60 g de sucre de canne**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 40 g de lait**  
**- 35 g d'huile neutre (tournesol pour moi)**  
**- 2 œufs**

**1 moule à manqué beurré de 24 cm de Ø  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Laver les prunes, les couper en deux et retirer le noyau.  
Mélanger dans un saladier  la farine, la levure, le sucre et la vanille.  
Faire un puits et y verser le lait, l'huile et les œufs.  
Mélanger rapidement au fouet.  
Verser la pâte dans le moule.  
Disposer les oreillons de prunes, face coupée contre la pâte.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Préparer la pâte 2 pendant la cuisson.

**Pâte 2 :  
- 80 g de beurre**  
**- 30 g de sucre de canne**  
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 œuf**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Ajouter le sucre et bien mélanger pour qu'il soit bien intégré.  
Ajouter les amandes en poudre et l'œuf et mélanger au fouet.  
Sortir le gâteau, verser la pâte sur le dessus.  
Enfourner de nouveau pour 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Laisser tiédir avant de démouler sur le plat de service.