**Gâteau renversé aux prunes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/gateau-renverse-aux-prunes-p1020875-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le caramel et les fruits :  
- 75 g de sucre**  
**- 50 g de beurre**  
**- 500 g de** [**prunes**](https://recettes.de/prunes)

**Moule à tarte Tatin ou moule à manqué de 24 cm de Ø**

Réaliser le caramel avec le sucre et une cuillerée d'eau.  
Dès qu'il est ambré, ajouter le beurre en parcelles, bien mélanger et répartir le caramel sur le fond et les parois du moule.  
Laver et sécher les prunes.  
Les couper en deux, retirer le noyau et disposer les fruits face coupée sur le caramel.  
Réserver.

**Le gâteau :  
- 150 g de sucre roux (1)**  
**- 4 œufs**  
**- 100 g de beurre**  
**- 200 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique  
- éclats de sucre roux à la cannelle**

**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)  
  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Travailler au fouet les œufs et le sucre.  
Ajouter le beurre tiède et mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et travailler pour obtenir une pâte lisse.  
Verser la pâte sur les fruits.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Démouler le gâteau sur le plat de service.  
Saupoudrer de sucre à la cannelle et laisser refroidir.