

Pâté aux prunes

Pflaumenkuchen

Recette proposée par : Bertrand Meunier

Rezept vorgeschlagen von: Bertrand Meunier

Temps de cuisson : 1 heure

500 g de farine
200 g de beurre
200 g de sucre
2 œufs
10 cuillères à soupe d'eau
500 g de Reine Claude ou Quetsche



Kochzeit : 1 Stunde

500 g Mehl
200 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
10 EL Wasser
500 g Renekloden oder Zwetschgen



Préparation de la recette :

- 1 - Dans un bol mélangeur mélanger la farine, faire un puits pour y déposer l'oeuf entier et le beurre pommade. Ajouter entre 8 à 10 cuillères à soupe d'eau (selon la contenance de la cuillère). Mélanger rapidement. Faire une boule, l'aplatir une première fois puis une seconde, rapidement, la couvrir d'un linge propre et laisser reposer 1h au frais.
- 2 - Pendant ce temps de repos, laver les Reines Claude, les sécher.
- 3 - Une heure plus tard : sortir la pâte du réfrigérateur, la sortir et la partager en deux. L'étaler à la grandeur désirée, déposer les prunes dessus. Prendre deux récipients, afin de séparer le second œuf (blanc et jaune). Déposer sur le pourtour de la pâte du blanc d'œuf, celui-ci aura pour rôle de consolider les deux pâtes à la cuisson.
- 4 - Étaler la seconde, un peu plus grande que la première afin de recouvrir la pâte, faire une cheminée en son centre, y glisser un morceau de carton afin que la vapeur puisse trouver son chemin.
- 5 - Mélanger au jaune d'œuf un peu d'eau puis étaler à l'aide d'un pinceau sur le pâté aux prunes. Mettre un peu d'eau froide dans un bol, puis avec les doigts mouillés border les pourtours du pâté aux prunes afin que les prunes restent prisonnières de la pâte.

Pour finir

Préchauffer le four, enfourner à température basse la première 1/2 h puis remonter à 220°C, thermostat 7 afin que le pâté aux prunes ne soit pas calciné en dessous. Au bout d'une heure, le sortir. Au choix, il peut être dégusté tiède ou froid.

Zubereitung :

- 1 – Das Mehl in einer Rührschüssel vermengen, eine Grube formen und ein ganzes Ei und die weiche Butter hineingeben. 8 bis 10 EL Wasser dazufügen. Rasch vermengen. Zu einer Kugel formen, ein erstes Mal plattdrücken, dann ein zweites Mal und schnell mit einem sauberen Tuch abdecken und eine Stunde lang kühl lagern.
- 2 – Inzwischen, die Pflaumen waschen und abtrocknen.
- 3 – Eine Stunde später: Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zerteilen. Ein Teil auf gewünschte Größe ausrollen, die Pflaumen darauflegen. Eiweiß und -gelb in zwei Behältern trennen. Den Teigrand mit Eiweiß bestreichen, damit die beiden Teigkreise nach dem Backen zusammenhalten.
- 4 – Das zweite Teil etwas grösser ausrollen als das erste damit es das untere vollständig abdeckt. In der Mitte einen Schornstein stechen und eine Pappe hineinstecken, damit der Dampf abziehen kann.
- 5 – Eigelb mit etwas Wasser verrühren und mit einem Pinsel den Teig damit bestreichen. Etwas kaltes Wasser in eine kleine Schüssel geben und mit feuchten Fingern den Rand zusammendrücken, damit die Pflaumen fest eingeschlossen bleiben.

Zum Schluss

Im vorgeheizten Ofen bei niedriger Temperatur eine halbe Stunde vorbacken und dann bei 220° Thermostat 7 nochmals eine halbe Stunde. Nach einer Stunde aus dem Ofen holen. Je nach Wahl entweder lauwarm oder kalt verspeisen.

