

GATEAUX FOURRES AUX PRUNES (Galuste cu prune)



1 kg de pommes de terre 300 g de farine
2 oeufs
500 g de prunes
50 g de chapelure blanche 300 g de beurre
200 g de chapelure fine 150 g de sucre vanillé cannelle en poudre
sel

Faire bouillir les pommes de terre avec la peau, les peler, les laisser refroidir, puis les écraser en purée. Les pétrir avec la farine, les oeufs et une pointe de couteau de sel. Étaler la pâte à un centimètre et demi d'épaisseur.

Découper des disques avec par exemple une chope à bière (ils doivent être assez grands pour envelopper une prune). Mettre une grande marmite d'eau à bouillir avec une cuillerée à café de sel. Dénoyer les prunes.

Mélanger le sucre vanillé avec la cannelle et la chapelure blanche. Parsemer les prunes de ce mélange. Faire dorer la chapelure dans du beurre. Envelopper la prune de pâte, bien coller, arrondir dans les paumes.

Mettre à cuire les boulettes à l'eau bouillante. Quand elles remontent à la surface, les retirer à l'écumoire, les rouler dans la chapelure dorée, puis dans du sucre vanillé. Disposer dans un plat à four beurré à feu minuscule un quart d'heure.

Saupoudrer encore une fois de sucre vanillé. Servir très chaud.

Secret: à la place du noyau, glissez une prune confite (ou une cerise, une griotte, une cerise amère).

Bon appétit !