

## Gâteau à la mirabelle ou au quetsche

Recette familiale traditionnelle à base de pâte levée.

Choisir des fruits avec peu de jus sinon ils vont fortement dégorger autour du gâteau.

Prendre une plaque à pâtisserie de 40 x 30 cm.

### Ingrédients :

1,5 kg de mirabelle ou 2 kg de quetsche.

500 g de farine de blé tous usages de type T65,

260 g (¼ litre) de lait,

50 g de sucre de canne blond en semoule,

55 g d'œuf entier (1 œuf),

25 g de levure fraîche ou 10 g de levure sèche (ou la quantité exigée pour 500 g de farine),

2 g de cannelle en poudre,

1 g de clous de girofle en poudre ou broyés,

1 g de sel fin (une pincée),

Fécule de pomme de terre, amidon de maïs (maïzena), chapelure ou semoule de blé dur.

Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser farine, sucre, sel et épices, mélanger 30 secondes. Ajouter l'œuf et la levure fraîche émiettée puis verser le lait très progressivement tout en mélangeant. Pétrir à vitesse basse/moyenne pendant 8 à 10 minutes (selon la machine et le crochet). Dès que la pâte a une texture homogène, ferme mais souple et lisse, se détache du bord de la cuve sans s'arracher, arrêter le pétrissage.

Couvrir le bol d'un couvercle ou d'un film plastique et laisser reposer la pâte au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, sortir la pâte du réfrigérateur. Beurrer la plaque à pâtisserie. Fariner le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 40 x 30 cm. Poser la pâte dans le plat. Saupoudrer la pâte de fécule de pomme de terre ou d'amidon de maïs (maïzena), de chapelure ou de semoule de blé dur pour absorber le jus du fruit qui va dégorger lors de la cuisson.

Puis laver et dénoyauter les fruits. Pendant ce temps (environ 20 à 30 minutes), la pâte va se réchauffer à température ambiante.

Poser les fruits dénoyautés en rang sur la pâte. Laisser gonfler la pâte entre 30 minutes à 1 heure selon la température de la pièce. La pâte doit avoir visiblement commencé à gonfler.

Cuisson en mode convection, niveau 2 (au ⅓ bas du four), à 220° pendant 30 à 35 minutes.

Le gâteau se conserve au moins 3 jours au réfrigérateur et un mois au congélateur.

On peut couvrir le gâteau avec un *streusel* :

80 g de farine (ou 50g de farine et 30 g noisette en poudre), 53 g de sucre en poudre, 53 g de beurre froid, en option : 2 g (1 cuillère à café bombée) de cannelle moulue ou d'épices.

Mélanger les ingrédients dans un bol en écrasant à la fourchette ou à la main jusqu'à obtenir une consistance très dense mais friable. Former un boudin et réserver au frais 2 à 4 heures.

Puis, bien couvrir le gâteau de petits morceaux de streusel sur le dessus des fruits à cuire en même temps que le gâteau.

Ou, pour les quetsches, les couvrir de sucre à la cannelle :

Mélanger 60 g de sucre de canne ou de cassonade avec 2 g (1 cuillère à café bombée) de cannelle moulue, à saupoudrer sur les quetsches avant cuisson au four.

