

Le gâteau de Gina

LES INGREDIENTS :

Une tasse de fruits secs (figues, pruneaux, raisins, noix noisettes, amandes, etc.)

300 gr de farine

1/2 cuillère à café de sel

50 gr de sucre

170 gr de beurre

1 oeuf

1 cuillère à soupe de crème fraîche

LA RECETTE :

Préchauffer le four à 320°.

Couper les figues et pruneaux en petits morceaux.

Hacher les noix, noisettes, amandes.

Disposer la farine dans une terrine avec le sel et le beurre ramolli coupé en morceaux. Effriter le mélange avec les doigts et y ajouter les fruits secs.

Amalgamer avec l'oeuf et la crème fraîche sans pétrir.

Beurrer un moule rond de 25 cm de diamètre. Y étaler la pâte. Enfournier et laisser cuire 30 mn.

LE NAPPAGE (OPTIONNEL) :

Faire fondre 100 gr de chocolat noir (70%) cassé en morceaux avec 3 cuillères d'eau et 15 gr de beurre. Bien mélanger.

Laisser tiédir, puis verser sur la galette juste avant de servir.