

GÂTEAU MOELLEUX AUX BLEUETS

Ingrédients : pour 10 portions

- 4 Œufs
- ½ tasse (100 g) de sucre
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale (*canola pour moi*)
- ½ c. à soupe (7.5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (140 g) de farine tout usage
- 1 tasse (100 g) de poudre d'amandes (voir Notes)
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- Une pincée de sel
- 2 tasses (280 g) de bleuets frais ou surgelés (voir Notes)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Y placer la grille au centre du four.
2. Huiler un moule rond de 20 cm (8 po) de diamètre. Tailler un rond de papier parchemin de la même dimension et le déposer au fond du moule (voir Notes).
3. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique (mixette), fouetter les œufs et le sucre 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange pâlisse et double de volume.
4. Ajouter l'huile et la vanille. Fouetter pour bien incorporer.
5. À l'aide d'une cuillère en bois ou d'une fourchette, incorporer la farine, la poudre d'amandes, la poudre à pâte et le sel en mélangeant délicatement.
6. Verser environ la moitié de la préparation dans le moule et l'étendre à l'aide d'une spatule en silicone. Y répartir la moitié des bleuets.
7. Verser le reste de la préparation et répartir le reste des bleuets.
8. Faire cuire au four de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré.
9. Faire tiédir, et démouler. Servir.

Notes :

- Pour la poudre d'amandes : si vous n'avez pas de poudre d'amandes, vous pouvez moulinier finement des amandes au robot culinaire, il vous en faudra un peu plus d'une tasse et demie pour obtenir 1 tasse (250 ml) moulue.
- Pour les bleuets frais ou surgelés : pendant la saison des bleuets, profitez-en pour utiliser des bleuets frais! Sinon, les bleuets surgelés feront aussi bien l'affaire. Vous pouvez même faire la recette avec des framboises, des fraises ou un mélange de petits fruits surgelés.
- Vous pouvez transformer cette recette en muffins. Il suffit de verser la préparation dans 12 moules à muffins et de les faire cuire de 25 à 30 minutes à 350 °F (180 °C).

Conservation :

Se conserve 3 jours à température ambiante ou 3 mois au congélateur.

Source : Geneviève O’Gleman, émission Savourer

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/349/gateau-moelleux-bleuets>

« La fille de l’anse aux coques », Maripel, le vendredi 09 juillet 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/07/gateau-moelleux-aux-bleuets.html>