

Gâteau au citron et aux bleuets

Ingrédients:

1 1/2 t + 1 c. à s. de farine tout usage
1 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
1/4 t de yogourt nature
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 t de bleuets
1/2 t de beurre
1 t de sucre
1/4 t de sirop d'érable
2 oeufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
Zeste d'un citron
1 c. à s. de sucre

Préparation :

Placer la grille au centre du four et préchauffer à 350°F (175°C). Beurrer et fariner un moule à fond amovible de 9 po. Tapisser le fond du moule de papier parchemin.

Dans un petit bol, mélanger 1 1/2 t de farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre petit bol, mélanger le yogourt et le bicarbonate de soude. Dans un bol moyen, mélanger les bleuets avec 1 c. à soupe de farine. Réserver.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre en crème avec le sucre et le sirop d'érable environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne léger. Ajouter les oeufs, la vanille et le zeste de citron en battant. À basse vitesse, incorporer le mélange d'ingrédients secs en alternant avec le mélange de yogourt.

Étaler la moitié de la pâte dans le moule et couvrir de la moitié des bleuets. Ajouter le reste de la pâte et y répartir les bleuets, en les enfonçant légèrement dans la pâte. Saupoudrer du sucre.

Cuire au four de 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte sec. Déposer le gâteau sur une grille. Laisser tiédir environ 15 minutes et démouler. Servir avec de la crème glacée.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)