

GÂTEAU AUX BLEUETS CROUSTILLANT

Ingrédients : *pas précisé, mais je dirais pour environ 6-8 portions*

Pour le gâteau

- 1 tasse (140 g) de farine (*tout usage dans mon cas*)
- 1½ c. à thé (7.5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- Une pincée de sel
- ½ tasse (100 g) de sucre
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 1 œuf battu
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola
- 1 tasse (140 g) de bleuets frais ou congelés

Garniture croustillante

- 1/3 tasse (65 g) de sucre
- 1/3 tasse (60 g) de cassonade (*je n'avais pas, mis du sucre*)
- ½ tasse (70 g) de farine (*tout usage*)
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue (*mis 1 ½ c. à thé/7.5 ml*)
- 3 c. à soupe (45 g) de beurre, ramolli
- ½ tasse (50 g) de pacanes hachées

Préparation :

Gâteau

1. Préchauffer le four 375 °F (190 °C).
2. Revêtir un moule carré de 9 x 9 x 2 po (23 x 23 x 5 cm) avec un antiadhésif à cuisson. (*J'avais un moule carré de 8 x 8 po (20 x 20 cm).*)
3. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, le sel, et le sucre pour le gâteau.
4. Ajouter le lait, l'œuf battu, l'huile et la vanille et bien mélanger.
5. Incorporer les bleuets, et mélanger délicatement. Mettre de côté.

Garniture croustillante

6. Dans un bol, mélanger le sucre, la cassonade, la farine, et la cannelle.
7. Ajouter le beurre, et couper en utilisant une fourchette ou un coupe pâte et bien mélanger.
8. Ajouter les noix et mélanger.
9. Verser la moitié du mélange croustillant au fond du moule. Verser le mélange de gâteau sur le dessus. Couvrir avec le reste du mélange croustillant.

10. Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent inséré au milieu soit sec.

Source : la recette originale provient de Lise Cabada sur Facebook, n'ai vu que les deux versions de cette recette, une sur Facebook, et l'autre sur Passion Cuisine... de mère en fille/ j'ai amalgamé les deux.

<http://passioncuisinedemereenfille.blogspot.com/2020/09/gateau-aux-bleuets-croustillant.html>

https://www.facebook.com/RecettesDesAmis/photos/a.348528638613877/1114294388703961/?type=3&locale=fr_CA (10 août 2017)

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 15 septembre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/09/gateau-aux-bleuets-croustillant.html>