

GÂTEAU-POUDING À LA RHUBARBE ET AUX BLEUETS (MIJOTEUSE)



1 tasse de rhubarbe fraîche ou surgelée, hachée

2 tasses de bleuets frais ou surgelés

1/4 tasse de beurre

1 1/4 tasse de sucre

3/4 tasse de farine

1 c. à thé de levure chimique

1/2 c. à thé de cannelle

1/4 de c. à thé de muscade moulue

Pincée sel

1/2 tasse de lait

1 c. à soupe de féculle de maïs

1 c. à thé de zeste d'orange, râpé

1/2 tasse de jus d'orange

Crème fouettée (facultatif)

-Graisser légèrement la mijoteuse.

-Mélanger délicatement les bleuets et la rhubarbe avec 1/2 tasse de sucre.

-Mettre la rhubarbe et les bleuets dans la mijoteuse graissée.

-Dans un bol, battre en crème le beurre et 3/4 tasse de sucre. Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique, la cannelle, la muscade et le sel. Ajouter au mélange de beurre en alternance avec le lait. Étendre sur les fruits dans la mijoteuse.

-Dans une petite casserole, mélanger la féculle de maïs et le zeste d'orange. Incorporer en remuant le jus d'orange. Porter à ébullition à feu moyen-elevé; faire cuire en remuant

continuellement, jusqu'à épaississement partiel. Retirer du feu et verser sur la pâte dans la mijoteuse.

-Mettre le couvercle et faire cuire à haute température de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les fruits bouillonnent. Servir légèrement chaud avec une bonne cuillerée de crème fouettée, si désiré.

Truc

- Si vous ne trouvez pas de rhubarbe ni de bleuets frais, utilisez-en des surgelés. Il n'est pas nécessaire de les décongeler avant de les utiliser.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Donna-Marie Pye)