

## GÂTEAU AUX BLEUETS

### Ingrédients : pour 9 portions

- 2 tasses (240 g) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
- ¼ tasse (60 g) de beurre ou de margarine, ramolli
- ¾ tasse (150 g) de sucre granulé
- 1 gros œuf
- ½ tasse (125 ml) de babeurre
- 1 tasse (145 g) de bleuets frais ou surgelés

### La garniture

- ½ tasse (100 g) de sucre
- 1/3 tasse (40 g) de farine tout usage
- ½ c. à thé (3 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
- ¼ tasse (60 g) de beurre ou de margarine, ramolli

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190°C).
2. Graisser et fariner un moule carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
3. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, la muscade et la cannelle. Réserver.
4. Dans un grand bol, au batteur, mélanger à basse vitesse le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf et continuer de battre la préparation.
5. Ajouter graduellement et en alternance la préparation de farine et le babeurre, en commençant et finissant par le mélange de farine.
6. À l'aide d'une cuillère, ajouter délicatement les bleuets à la pâte.
7. Verser le mélange dans le moule.
8. **Garniture** : dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture, sauf le beurre; ajouter le beurre en l'effritant du bout des doigts pour former des miettes.
9. Saupoudrer la pâte de la garniture et enfourner. Faire cuire de 30-35 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans la pâte en ressorte propre.

**Source** : déclinaison d'une recette de la revue *Femme d'aujourd'hui- Les recettes de la semaine*, semaine du 3 août 1996, par Valérie Lesbros

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 16 juin 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/06/gateau-aux-bleuets.html>