

Gâteau crumble aux fruits (Le palais gourmand)

Crumble:

3/4 tasse de farine

1/3 tasse de cassonade

1/3 tasse de beurre

Couper le beurre dans le mélange de farine et cassonade jusqu'à ce que ça fasse des grumeaux. Réserver.

Gâteau

1 3/4 tasse farine

1 c. à soupe de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

1/3 tasse beurre fondu

3/4 tasse de sucre

1 oeuf

1 c. à thé vanille

3/4 tasse de lait

1 canne de garniture à tarte aux fruits au goût, (**mis aux bleuets**)

Préchauffer le four à 350°(180°). Graisser un moule de 13x9 et réserver.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel, réserver. Dans un bol, crémer le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf, la vanille et bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs à ce mélange en alternant avec le lait. Verser la pâte dans le moule, étendre la garniture aux fruits dessus et saupoudrer de crumble. Cuire au centre du four de 35 à 45 minutes.