GATEAU aux MYRTILLES

La cuisine de Mamounia

(pour 6 à 8 personnes)

Ingrédients :

- ✗ 250gr de farine
- ✗ 4 oeufs
- ✗ 150gr de sucre en poudre + une grosse cuillerée à soupe
- ✗ 125 gr de beurre végétal bio
- ✗ 1 cuillerée à café ½ de levure chimique sans gluten ni phosphates (en vente en biocooops)
- ✗ 1 cuillerée à café de cannelle moulue
- ✗ ¼ de cuillerée à café de sel
- ✗ 2 cuillerées à soupe de lait de riz (ou autre lait végétal)
- ✗ 300 gr de myrtilles

Préparation :

- ✗ Faire légèrement ramollir le beurre végétal jusqu'à consistance d'une crème.
- ✗ Incorporer le sucre et fouetter vigoureusement quelques minutes.
- ✗ Verser les 2 cuillerées à soupe de lait végétal et tourner.
- ✗ Ajouter les jaunes d'oeufs un à un et travailler chaque fois votre pâte.
- ✗ Mélanger farine, sel, cannelle et levure dans un saladier.
- ✗ Incorporer peu à peu ce mélange à votre pâte.
- ✗ Battre vos blancs en neige ferme (après avoir ajouter une pincée de sel à vos blancs).
- ✗ Les incorporer délicatement à votre pâte.
- ✗ Ajouter les myrtilles avec précaution après les avoir saupoudrées d'une c. à soupe de sucre.

Cuisson (thermostat environ 175° -180°) :

- ✗ Verser dans un moule bien chemisé (graissé puis légèrement fariné) et mettre à cuire environ 45 minutes après avoir auparavant préchauffé le four à 180° (temps de cuisson variable suivant les fours...).
- ✗ Démouler et déguster tiède ou froid.

Variante :

✗ Gâteau au cassis : remplacer les myrtilles par 250gr de cassis et la cannelle moulue par un zeste de citron biologique.

Ces gâteaux peuvent être servis en accompagnement d'une salade de fruits rouges, d'un petit coulis ...