

GÂTEAU CROUSTI-MOELLEUX AUX MYRTILLES

Nombre De Personnes : 8

Préparation : 30 min / Cuisson : 45 min

Difficulté : Très Facile



INGRÉDIENTS

Gâteau : • 120 g de beurre mou • 150 g de sucre en poudre • 1 œuf • 200 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel • 120 g de lait • 600 g de myrtilles

Crumble : • 100 g de farine • 100 g de sucre en poudre • 60 g de beurre froid • 1 càc de cannelle en poudre • 1 pincée de sel

RÉALISATION

Préchauffer le four th 6, 180°C. Bien beurrer un moule à gâteau. Si vous comptez démouler, je vous conseille un moule à charnière. Réserver le moule au frais.

Préparer la pâte à gâteau : Mélanger au fouet électrique le beurre et le sucre (ou au robot mélangeur).

Ajouter l'œuf, puis la farine et la levure et le lait en alternant liquide et poudres, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.

Dans un saladier, ou au robot mélangeur, mélanger les ingrédients du crumble, sans chauffer la pâte, jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Verser la pâte à gâteau dans le moule froid. Déposer les myrtilles dessus, bien les enfoncer avec les mains.

Saupoudrer dessus de façon uniforme le sable à crumble.

Enfourner pour 45 minutes. Laisser refroidir.

Waiting For The Sun

<https://caladan09.fr/2012/04/06/gateau-crousti-moelleux-aux-myrtilles/>