



Un bon gâteau aux
MYRTILLES
à déguster aujourd'hui?

GÂTEAU AUX MYRTILLES

INGRÉDIENTS

- 1 moule à charnière (18cm Ø)
- 6 œufs
- 300g de sucre
- 100g de farine de sarrasin
- 150g de farine blanche
- 1 paquet de levure chimique
- 50g de noix
- 50g de noisettes
- 50g de pignons de pin
- 100g de beurre liquide, légèrement refroidi
- 200g de myrtilles
- 300g de sucre
- Crème fouettée

PRÉPARATION

1. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis incorporer délicatement la farine et la levure chimique.
2. Incorporer les noix, les noisettes et les pignons finement hachés. Incorporer enfin le beurre liquide.
3. Verser la masse dans un moule graissé. Cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 170°C.
4. Cuire les myrtilles quelques minutes avec le sucre.
5. Couper le gâteau refroidi en deux, farcir avec les myrtilles cuites.
6. Garnir à volonté de crème fouettée.



TIP:

Pour la garniture, utiliser de la confiture de myrtilles ou d'autres confitures faites maison. Les baies surgelées conviennent également très bien.

ensemble.compétentes.engagées.
**Nous, les
femmes
de l'espace
rural.**
paysannes.ch



MIGGA FALETT