

Cake aux myrtilles

Avec une tasse de thé, pour une pause cocooning à souhait !

Informations :

- difficulté : facile
- pour un gâteau
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 50 minutes



Ingrédients :

- 300g de farine
- 250g de sucre
- 3 œufs
- 1 verre de jus d'orange (pur jus)
- ½ verre d'huile (type Isio 4°)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 poignées de myrtilles fraîches

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Dans un saladier, commencer par mélanger tous les ingrédients secs : farine, sucre, levure et sucre vanillé.
- 3) Ajouter ensuite le jus d'orange, l'huile et les œufs préalablement battus en omelette.
- 4) Battre le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5) Laver et couper les myrtilles en morceaux. Les ajouter à la pâte et bien mélanger pour que les fruits soient uniformément répartis.
- 6) Verser la pâte dans un moule à cake.
- 7) Faire cuire à four chaud une petite heure (selon la puissance du four).
- 8) Quand le cake commence à être bien doré, vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cœur du cake : si celle-ci ressort propre et sèche, le cake est à bonne cuisson.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Pour que le cake se démoule facilement, beurrer et fariner votre moule avant d'y verser la pâte... ou optez pour la facilité d'utilisation des moules en silicone.
- Avec une tasse de thé noir, cette recette est l'idéal pour une pause douceur entre copines autour de quelques bons potins... ou tout simplement pour le plaisir de faire un break à l'anglaise !