

GÂTEAU-CRUMBLE VANILLE & CANNEBERGES

Pour 6-8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 à 50 min



Gâteau

1 tasse (110 g) de farine T65
1 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate
1 pincée de sel
1/4 tasse de beurre (50-60 g) mou
1/2 tasse (100 g) de sucre blond de canne
4 pincées de vanille en poudre
1 œuf OFR ou 1FR
1 petit suisse + 1 cuillère à soupe de lait (ou 1/4 tasse soit environ 60 ml de lait)

Purée de canneberges

2 tasses (250 g) de canneberges
1/2 tasse (50 g) de sucre blond de canne
4 pincées de vanille en poudre

Crumble

100 g de farine T65
100 g de sucre blond de canne
100 g de beurre froid
1 pincée de sel

Mixer les canneberges, le sucre et la vanille et mixer pour obtenir une purée grossière.
Travailler du bout des doigts les ingrédients du crumble dans une jatte jusqu'à obtenir un sable grossier.
Pour le gâteau : dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, la levure et le sel. Réserver.
Dans le bol d'un robot, travailler le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
Ajouter l'œuf et bien mélanger. Ajouter la moitié du mélange de poudres, puis le petit suisse et le lait puis le reste de la farine-levure-sel en mélangeant bien entre chaque addition.
Verser la pâte dans le fond d'un moule de 22-23 cm (tapissé de papier sulfurisé beurré s'il n'est pas en silicone).
Verser par dessus la purée de canneberges jusqu'à 2 cm du bord et recouvrir du crumble.
Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 à 50 min.
Laisser refroidir le gâteau dans son moule pendant 30 min puis le démouler.
Saupoudrer de sucre glace avant de servir.