

## Gâteau moelleux aux myrtilles



Pour 6 personnes (moule 26 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 250 g de farine avec levure incorporée (farine ordinaire + 1 sachet de levure chimique)
- 3 oeufs
- 1 fromage blanc 0% de MG
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli
- 250 g de myrtilles surgelées
- 1 c à soupe de cassonade ou sucre cristallisé (facultatif)
- Beurre (moule)

Déco :

- Sucre glace (facultatif)

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli non fondu avec le sucre avec une spatule. *Pour ramollir le beurre, placez-le quelques secondes au micro-onde position décongélation.*

Ajoutez les oeufs et mélangez cette fois-ci avec un fouet.

Incorporez le fromage blanc.

Ajoutez progressivement la farine à levure incorporée tamisée (ou farine + levure).

Dans un autre saladier, mélangez les myrtilles sans décongélation préalable avec la cassonade pour bien les enrober. *Vous pouvez zapper cette étape et incorporez directement les myrtilles dans la pâte.*

Incorporez les myrtilles dans la pâte en mélangeant délicatement avec une spatule.

Versez la pâte dans un moule beurré sauf pour un moule en silicone.

Glissez au four pour 35 minutes. *Sachant que d'un four à l'autre le temps de cuisson peut être différent, vérifiez la cuisson de votre gâteau à partir de 25 minutes de cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le gâteau, celle-ci doit ressortir propre.*

Attendez 10 minutes avant de le démouler sur une grille et laissez-le refroidir.

Vous pourrez le saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.