

Gâteau au citron et aux petits fruits

RECETTES - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 1 c. table de jus de citron
- Le zeste d'un citron
- 3 œufs
- 1 c. thé d'essence de vanille
- $\frac{3}{4}$ tasse de yogourt grec nature
- 2 $\frac{1}{2}$ tasses + 3 c. table de farine blanche
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 3 $\frac{1}{2}$ tasses de petits fruits frais au choix
- Sucre en poudre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mettre de l'enduit antiadhésif dans un moule Bundt.
3. Dans un bol, fouetter le beurre et le sucre pendant quelques minutes.
4. Ajouter le jus de citron, le zeste, les œufs, la vanille et le yogourt et bien incorporer.
5. Dans un autre bol, mélanger 2 $\frac{1}{2}$ tasses de farine, la poudre à pâte et le sel.
6. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre et bien incorporer sans trop brasser.
7. Recouvrir les petits fruits avec le reste de la farine (3 c. table). Incorporer doucement les petits fruits sans trop brasser au mélange de gâteau. Personnellement, je dépose un peu de mélange dans le moule, quelques fruits, encore du mélange et des fruits. Ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.
8. Enfourner pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laisser refroidir et démouler.
10. Saupoudrer de sucre en poudre. Déguster avec un café.