Gâteau aux pêches et aux bleuets avec crumble

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 c. table de beurre
- 2/3 tasse de sucre blanc
- ½ tasse de yogourt grec nature
- 2 œufs
- 1 c. thé d’extrait de vanille
- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de bleuets frais ou de bleuets décongelés, égouttés
- 1 tasse de morceaux de pêches fraiches ou de pêches décongelées, égouttées

Garniture :

- ¾ tasse de flocons d’avoine
- ¼ tasse de beurre, fondu
- ½ tasse de cassonade
- Crème glacée au gâteau au fromage avec bleuets de Chapman’s
- Quelques bleuets frais

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, battre ensemble le beurre et le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange ait blanchi. Au moins 5 minutes.
3. Ajouter ensuite le yogourt, les œufs et l'extrait de vanille et bien incorporer.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
5. Ajouter au mélange de beurre et bien incorporer.
6. Ajouter les fruits et mélanger délicatement.
7. Verser le mélange dans un moule carré de 9 par 9 préalablement chemisé (beurre + farine).
8. Dans un autre bol, mélanger les flocons d'avoine, le beurre fondu et la cassonade.
9. Étendre le mélange sur la pâte à gâteau.
10. Enfourner de 45 à 55 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
11. Servir chaud avec une ou deux boules de crème glacée au gâteau au fromage avec bleuets de Chapman's et quelques bleuets frais.