THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau renversé aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	50 mins	9	N/A

Ingredients

- 1/4 tasse (50 mL) de beurre fondu
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade bien tassée
- 2 tasses (500 mL) de canneberges
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre amolli
- 3/5 tasse (175 mL) de sucre granulé
- 1 oeuf
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron (facultatif)
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature ou de babeurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Verser le beurre fondu dans un plat de cuisson de 9 pouces carrés (2 l). Badigeonner les côtés de beurre. Saupoudrer la cassonade au fond du moule. Déposer les canneberges sur la cassonade.

Step 3:

Réduire le beurre et le sucre en crème dans un grand bol jusqu'à ce que la texture soit légère. Incorporer l'œuf, le zeste de citron et la vanille en fouettant.

Step 4:

Mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et le sel dans un petit bol. Verser en remuant le mélange crémeux en alternant avec le yogourt, en commençant et en terminant par le mélange sec. Étaler la pâte sur les canneberges.

Step 5:

Cuire dans un four préchauffé pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir sur une grille pendant 5 minutes. Passer un couteau entre le gâteau et la paroi du moule, et le renverser dans une assiette de service. Servir chaud ou à la température ambiante.

Images

