

Gâteau crumble aux myrtilles et au citron

RECETTE



25 minutes



45 minutes



8 personnes

Ingédients

Pour le crumble :

- 100 g de farine de riz
- 100 g de poudre d'amandes*
- 60 g de sucre de canne
- 100 g de beurre* demi-sel
- 30 g d'amandes* entières

Pour le gâteau :

- 150 g de farine de riz
- 150 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de poudre à lever
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de beurre* demi-sel
- 3 œufs*
- 12 cl de boisson de riz
- 1 citron
- 200 g de myrtilles

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Préparer le crumble :

1. Concasser grossièrement les amandes.
2. Dans un cul-de-poule, sabler du bout des doigts 100 g de farine de riz, 100 g de poudre d'amande, 60 g de sucre de canne, les amandes concassées et 100 g de beurre mou. Réserver au frais.

Préparer le gâteau :

3. Préchauffer le four à 160°C.
4. Laver le citron et les myrtilles. Prélever le zeste et le jus du citron. Réserver.
5. Dans un cul-de-poule, blanchir le reste du beurre et du sucre de canne.
6. Ajouter les œufs et mélanger.
7. Incorporer la farine de riz, la poudre d'amande, la poudre à lever, le jus de citron et le zeste.
8. Ajouter les myrtilles et mélanger délicatement.
9. Beurrer et fariner un moule à manqué.
10. Verser la pâte dans le moule, recouvrir de crumble et enfourner 45 minutes à 160°C. Déguster tiède !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr