

Cake aux myrtilles et crumble

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le cake :

200 grammes de sucre
200 grammes de beurre
4 œufs
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
200 grammes de farine fermentante (+ 1 cuillère à soupe)
1 pincée de sel
150 grammes de myrtilles

Pour le crumble :

40 grammes de beurre
50 grammes de cassonade blonde
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
50 grammes de farine
50 grammes de flocons d’avoine
1 pincée de sel

Méthode de préparation

1. **Préparez le cake : mixez le sucre et le beurre pour obtenir un mélange blanc et onctueux (de préférence au robot ménager ou au fouet électrique). Ajoutez les œufs un à un sans cesser de mixer. Dès qu’ils sont incorporés à la pâte, ajoutez l’extrait de vanille.**

2. **Tamisez la farine au-dessus du mélange et ajoutez le sel. Mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse.**

3. **Dans un récipient, mélangez les myrtilles et la cuillère à soupe supplémentaire de farine. Ajoutez-les à la pâte. Versez le mélange dans un moule à pâtisserie (ou à brownie) carré, tapissé de papier sulfurisé.**

4. **Préparez le crumble : versez tous les ingrédients dans un récipient et émiettez-les avec les doigts pour obtenir un mélange grumeleux. Saupoudrez la pâte de ce mélange.**

5. **Enfournez le cake dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 45 minutes. Laissez le cake refroidir dans le moule pendant un quart d'heure et démoulez-le ensuite sur une grille sans retirer le papier sulfurisé pour le laisser refroidir complètement.**