



# 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.