

# Gâteau renversé aux bleuets

- La meilleure recette de gâteau renversé aux bleuets (Très facile!)



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
1H

TEMPS TOTAL  
1H10

PORTIONS  
10

## Ingrédients :

- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 tasse et demie (375 ml) de bleuets
- 2 œufs (séparer les blancs et les jaunes)
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de lait

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Pour faire la garniture, mélanger la cassonade et 2 cuillères à soupe de beurre dans un petit chaudron. Faire cuire jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le sucre soit dissous.
3. Vaporiser un peu d'huile dans le fond d'un moule à gâteau de 9 pouces, puis étendre le mélange dans le fond.
4. Ajouter les bleuets par dessus.
5. Séparer les blancs et les jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce que des pointes se forment. Mettre de côté.
6. Battre le sucre et la demi-tasse de beurre en crème.
7. Ajouter les jaunes d'œufs. Continuer de mélanger.
8. Ajouter la vanille et mélanger.
9. Dans un bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel. Mélanger.
10. Ajouter le mélange de farine et le lait en alternance dans le mélange crémeux. Mélanger.

11. Ajouter les blancs d'œufs dans le mélange.
12. Étendre par dessus les bleuets dans le gâteau.
13. Faire cuire pendant 55 à 60 minutes.
14. Laissez refroidir pendant 15 minutes.
15. Retourner le gâteau sur une assiette de servir, mais conserver le moule pendant encore 10 à 15 minutes pour permettre aux bleuets de tremper.
16. Servir.

**Notes :**

Le gâteau se congèle bien.

“ *Aujourd'hui, je vous présente le fameux classique gâteau renversé de maman, mais dans sa version estivale avec de bons bleuets de saison :)* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)