

POUR UN GOÛTER QUI TIENT AU CORPS

# *Cake gourmand aux bleuets*



## **Ingrédients**

- 2 œufs
- 100 g de sucre de canne raffiné
- 50 g de sucre de canne complet
- 20 cL de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 200 g de farine
- 100 g de petits flocons d'avoine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 150 g de bleuets (ou de myrtilles)
- 5 g de levure chimique

## **Préparation**

### **Étape 1 : Avant de débiter**

Chemiser le moule à cake avec de l'huile de colza et de la farine.  
Préchauffer le four à 180°C.

### **Étape 2 : Préparation de la pâte à cake**

Dans un grand saladier, mélanger les œufs, les 2 types de sucre, la crème liquide et l'huile jusqu'à obtenir un appareil homogène. Ajouter la farine, les flocons d'avoine, la cannelle et le sel puis les bleuets et la levure chimique.

### **Étape 3 : Cuisson et démoulage**

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 50 min. Sortir du four et attendre 15 min avant de démouler. Placer le cake sur une grille pour qu'il refroidisse avant de le déguster.

*Bon appétit !*