

GÂTEAU MYRTILLES & NOISETTES



INGREDIENTS

- 300 g de myrtilles
- 2 grosses poignées de noisettes torrifiées, légèrement broyées (gardez-en un peu pour la déco)
- 125 g de beurre demi-sel
- 3 oeufs
- 1 pot de yaourt (nature, vanille ou myrtille, selon votre envie)
- 1 pot de sucre
- 2 pots de farine
- 1 sachet de poudre à lever

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150°C (chaleur traditionnelle).
2. Beurrer et sucrer un moule à gâteau.
3. Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre, la farine, la poudre à lever et le yaourt à l'aide d'un fouet.
4. Faire fondre le beurre, puis l'incorporer au mélange.
5. Laver les myrtilles, puis les ajouter à la préparation avec les noisettes broyées.
6. Verser la pâte dans le moule préparé.
7. Enfourner pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre ressorte propre.
8. À la sortie du four, laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.
9. Décorer avec une petite poignée de noisettes broyées.