

GÂTEAU MYRTILLE & COCO



INGREDIENTS

- 1 yaourt coco (type Tante Hélène)
- 1 pot de sucre
- 2 pots de farine de blé T55 (ou 2 pots de mix pâtisserie sans gluten pour une version sans gluten)
- 1 sachet de levure
- 1 pot de coco râpée
- 3 œufs Le Grand Quincé
- 125 g de beurre demi-sel (Montsurais)
- 1 grosse poignée de myrtilles

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Dans un saladier, versez le yaourt puis utilisez le pot pour mesurer les autres ingrédients. Ajoutez le sucre et les œufs, puis mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Incorporez ensuite la farine (ou le mix sans gluten), la levure et la coco râpée. Mélangez à nouveau.
4. Faites fondre le beurre, puis ajoutez-le à la préparation en mélangeant bien pour obtenir une pâte homogène.
5. Ajoutez enfin une généreuse poignée de myrtilles et mélangez délicatement.
6. Beurrez un moule, versez la pâte, puis enfournez pour environ 20 minutes.
7. Laissez tiédir avant de démouler et de déguster.