

GÂTEAU RENVERSÉ AUX BLEUETS

Ingrédients

1 tasse de sucre + ¼ tasse de sucre
¼ tasse de fécule de maïs
1 tasse de bleuets
½ tasse de beurre, ramolli
3 oeufs
2 cuillerées à thé d'essence de vanille
½ cuillerée à thé d'essence d'amandes
½ cuillerée à thé de sel
¾ tasse de babeurre
1½ tasse de farine tout usage
1½ cuillerée à thé de poudre à pâte

Mélanger le ¼ tasse de sucre et la fécule de maïs. Rincer les bleuets, et les enrober de sucre et de fécule. Les verser dans un plat carré de 9 pouces allant au four. Dans un bol, blanchir le beurre avec le sucre. Ajouter un à un les oeufs, puis les essences de vanille et d'amandes et le sel. Incorporer le babeurre. Tamiser la farine avec la poudre à pâte. Ajouter peu à peu les ingrédients secs au reste. Verser la pâte sur les bleuets. Faire cuire au four préchauffé à 350° F. pendant 30 à 40 minutes. Sortir du four, et laisser reposer 5 minutes. Puis renverser le gâteau dans une assiette. Pour 10 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quels autres fruits pourrait-on utiliser? À quelle époque de l'année?
2. Cherchez sur Internet des recettes pour des gâteaux renversés. Quelles différences remarquez-vous? Qu'est-ce qu'elles ont en commun?
3. Quelles essences trouvez-vous au supermarché?
4. Quels accompagnements pouvez-vous suggérer pour servir avec ce plat?
5. Comment est fait le babeurre?

