

Gâteau crumbelisé aux mûres et aux amandes

Pour un moule à manqué de 20 ou 22 cm de diamètre :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 càc de vanille en poudre
- 3 oeufs
- 100 g de sucre roux (*initialement 400g (!) de sucre blanc, à vous de voir*)
- 50 g de beurre ou margarine fondu(e) et refroidi(e) (*170 g initialement*)
- mûres surgelées (*cranberries fraîches initialement*)

Pour le crumble :

Au lieu de mettre du beurre, j'utilise la margarine Plantafin et je trouve que sa texture permet d'en mettre moins que du beurre. Le crumble comme je l'ai fait était nickel, je vous mets donc mes quantités.

- 90 g d'amandes effilées (*comme je n'en avais plus assez, j'ai haché pour compléter des amandes émondées*)
- 18 g de sucre roux
- 10 g de margarine

Préparer le crumble en sablant les amandes; le sucre et la margarine et réserver au frais.

Mélanger la farine, la levure, la vanille et le sel.

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu et refroidi et enfin le mélange avec la farine. Ajouter enfin délicatement les mûres (3 à 4 bonnes poignées).

Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson puis recouvrir la pâte avec le crumble sur tout le dessus du gâteau. Cuire 1h dans le four préchauffé à 180°C.

