

# CAKE AUX MYRTILLES (AUX BLEUETS)



Difficulté  
facile



Préparation  
10 min



Cuisson  
40 min



Portions  
10 tranches

## INGRÉDIENTS (BIO DE PRÉFÉRENCE)



- 150 g de myrtilles / bleuets (ou 100g de myrtilles et 50g de canneberges) frais ou surgelés
- 50 g de son de blé
- 150 g de farine bio non blanchie
- 130 g d'huile végétale (Canola/colza)
- 2 œufs
- 80 g de sucre de canne

## LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 370°F/180°C.
2. Dans un grand bol mélanger : le sucre et l'huile puis incorporer les 2 œufs un à un en remuant avec le fouet.
3. Ajouter la farine et le son de blé et mélanger avec une cuillère en bois. Ne soyez pas surpris le mélange est lourd et collant c'est normal !
4. Ajouter les bleuets/myrtilles et mélanger délicatement.
5. Verser la préparation dans un moule à cake et faire cuire environ 40 minutes.
6. Laisser refroidir le cake avant de le démouler.



### À SAVOIR :

Les bleuets/myrtilles sont de puissantes petites baies à consommer sans modération ! Ces petits fruits bleus possèdent entre autres de grandes propriétés antioxydantes (les antioxydants combattent les radicaux libres, sources de maladies).

Cette recette est inspirée du site : [www.super-boitealunch.com](http://www.super-boitealunch.com)