THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteau renversé d’été

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 15 mins | 30 mins | 12 | N/A |

## Ingredients

- 1/3 tasse (75 mL) de beurre fondu
- 2/3 tasse (150 mL) de cassonade tassée
- 2 tasses (500 mL) de bleuets
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 2 oz (57 g) de chocolat blanc fondu (facultatif)

## Directions

**Step 1:**

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Mettre le beurre fondu dans un plat allant au four de 8 pouces (1,5 l). Remuer le beurre pour couvrir le fond du plat. Saupoudrer le beurre de cassonade et tasser dans le fond. Saupoudrer les bleuets de sucre. Réserver.

**Step 2:**

Réduire en crème le beurre, le sucre et la vanille, jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois et bien battre après chaque ajout.

**Step 3:**

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un autre grand bol. Ajouter la moitié du mélange sec aux ingrédients humides. Ajouter le lait évaporé et ensuite le reste du mélange sec. S’assurer de racler le fond du plat une ou deux fois.

**Step 4:**

Déposer la pâte dans le moule à la cuillère et l’étaler uniformément.

**Step 5:**

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille pendant 5 minutes. Renverser le gâteau dans une assiette de service. Napper de chocolat fondu.

## Images

