

Gâteau renversé aux fruits rouges

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre :

Pour le gâteau :

3 œufs

150 g de sucre

150 g de farine

200 g de beurre (150 g)

1 c à s de vanille liquide

Pour le caramel :

150 g de sucre (125 g)

3 c à s d'eau

Quelques gouttes de jus de citron

Pour la garniture :

125 g de myrtilles

125 g de groseille

125 g de framboises

Beurrer le moule à manqué. Faire bouillir le sucre et l'eau pour faire un caramel puis ajouter le jus de citron hors du feu. Verser le caramel dans le moule en le répartissant sur le fond et les bords.

Répartir les fruits sur le caramel.

Fouetter bien les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (il blanchira moins que lorsqu'on ne met que les jaunes) puis ajouter la vanille liquide, la farine et le beurre fondu, toujours en fouettant. Verser la pâte sur les fruits rouges et cuire à four préchauffé à 180° pendant 40 mn au bain-marie (je n'ai pas mis de bain-marie). Démouler le gâteau encore chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>