



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau étagé aux bleuets et au citron

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 35 mins 12 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasse (425 mL) de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3 1/3 tasses (825 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) de jus de citron frais
- 1 1/2 tasse (375 mL) de bleuets frais, et davantage pour la garniture et pour garnir, facultatif
- **Glaçage au fromage à la crème :**
- 1 paquet (225 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 3 - 4 tasses (750 mL - 1 L) de sucre glace
- 1 - 2 c. à table (15 - 30 mL) de lait

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser deux moules à gâteaux de 9 po (23 cm).

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.

Step 3:

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 4:

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine et le lait en alternance, en battant bien après chaque ajout. Incorporer le jus de citron et les bleuets. Répartir également la pâte dans les moules préparés.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés ou qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Step 6:

Laisser refroidir les gâteaux dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Faire glisser un couteau entre les moules et les gâteaux pour les décoller avant de les démouler sur la grille. Tourner les gâteaux afin que les dessus soient vers le haut.

Step 7:

Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Step 9:

Combiner tous les ingrédients dans le bol du batteur électrique. Battre à vitesse élevée jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter plus de lait au besoin pour obtenir une texture qui peut s'étaler facilement.

Step 11:

Déposer le premier gâteau dans une assiette de service. Glacer et garnir de bleuets si utilisés. Mettre le deuxième gâteau par-dessus le premier et glacer le gâteau en entier. Garnir de bleuets supplémentaires au goût.

Images

