



Gâteaux

Gâteau aux flocons d'avoine et aux myrtilles



1h 10 min 40 min 10 min 434

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau aux flocons d'avoine et aux myrtilles

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Mélanger les flocons d'avoine, la cassonade, la levure chimique, le sel, la cannelle et la noix de muscade dans un saladier.
- 3 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes.
- 4 Ajouter le lait, l'œuf et l'extrait de vanille dans le bol contenant le beurre fondu, fouetter le tout.
- 5 Recouvrir le fond du plat avec la moitié des myrtilles.
- 6 Concasser les noix à l'aide d'un couteau de chef, répartir la moitié sur les myrtilles.
- 7 Ajouter le mélange à base de flocons d'avoine sur les noix.
- 8 Verser le lait, le répartir uniformément.
- 9 Ajouter le reste des myrtilles et des noix.
- 10 Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le gâteau aux flocons d'avoine

460 g **Flocons d'avoine**
75 g **Sucre roux**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
0.25 c. à café **Noix de muscade**
30 g **Beurre doux**
35 cl **Lait écrémé**
2 c. à café **Extrait de vanille**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
360 g **Myrtille(s)**
125 g **Noix (cerneau)**

Dressage

- 1 Retirer le plat du four, laisser refroidir pendant 10 minutes.
- 2 Servir dans le plat pour un rendu plus convivial.