

# GÂTEAU DE BABEURRE AUX PETITS FRUITS



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce gâteau moelleux aux petits fruits est facile à préparer pour un brunch de fin de semaine ou un dessert!

## Ingrédients

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de beurre non salé, ramolli
- ¾ tasse (175 ml) de sucre granulé
- 1 gros œuf
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de petits fruits mélangés, comme des framboises, des bleuets et des mûres
- ½ c. à table (7,5 ml) de sucre granulé

# GÂTEAU DE BABEURRE AUX PETITS FRUITS | 2

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Vaporiser un moule à gâteau rond de 9 po (22,9 cm) ou carré de 9 po x 9 po (22,9 cm x 22,9 cm) d'enduit à cuisson et mettre de côté. On peut aussi légèrement enduire le moule et utiliser du papier parchemin pour couvrir le fond.
3. Dans un bol moyen, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre ensemble à l'aide d'un fouet ou d'un mélangeur à main pour bien incorporer les ingrédients. Le mélange sera un peu granuleux.
5. Ajouter l'œuf et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et léger.
6. Verser le babeurre et l'extrait de vanille dans le bol. Bien battre pour combiner le tout.
7. Ajouter les ingrédients secs au mélange d'ingrédients humides. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse.
8. Verser le mélange dans le moule à gâteau préparé et étendre uniformément.
9. Répartir les petits fruits sur le dessus du mélange de façon uniforme.
10. Saupoudrer ½ c. à table (7,5 ml) de sucre granulé sur le dessus du mélange. Le gâteau sortira ainsi du four avec une légère croûte sur le dessus.
11. Cuire de 25 à 28 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit légèrement doré.
12. Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de le couper.
13. Couper, servir et déguster encore chaud!

**Remarque :** Ce gâteau se conserve bien sur le comptoir pendant trois jours ou jusqu'à six jours au réfrigérateur.

**Truc rapide :** Pas de babeurre? Pas de problème! Pour préparer son propre babeurre, verser 1 c. à table (15 ml) de vinaigre dans une tasse à mesurer. Remplir de lait jusqu'à la ligne de 1 tasse (250 ml). Laisser reposer le lait pendant environ 10 minutes pour lui permettre d'épaissir. Voilà!