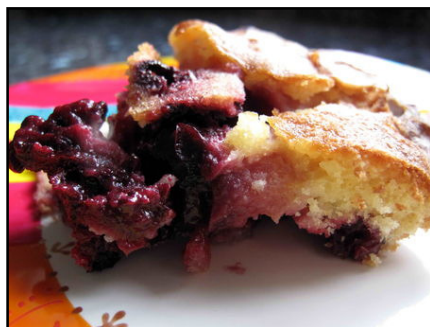


Gâteau aux fruits rouges hyper rapide



Adapté d'une recette du magazine *Good Food*. La recette originale est disponible sur le [site web du Good Food](#) sous le titre "[Berry Slump](#)"

100g beurre ramolli + un peu pour beurrer le moule + quelques noisettes à répartir sur les fruits
100g sucre + 2 csoupe supplémentaires (facultatives)
100g farine avec levure incorporée
2 oeufs
1 csoupe lait
1 ccafé extrait vanille
1 sachet de 450g fruits rouges mélangés surgelés
2 petites pommes
1/2 jus de citron
25g amandes effilées

Sortir le beurre à l'avance.

Préchauffer le four à 180°C/160°C en chaleur tournante/gaz 4

Beurrez légèrement un moule à manqué. Versez-y le contenu d'un sachet de 450g fruits surgelés encore gelés. Comme ça ne suffisait vraiment pas à remplir mon plat, j'ai rajouté 2 pommes pelées et coupées en dés jusqu'à obtenir un volume qui me satisfasse : une fois les fruits cuits, le volume va considérablement diminuer. Saupoudrez de 2 csoupe de sucre si vous le souhaitez ; je ne l'ai pas fait. Même que j'ajoute encore le jus d'1/2 citron ! Terminez avec quelques noisettes de beurre, très peu et très petites... ;-)

Dans un mixeur à couteau (genre magimix) mettre le beurre ramolli, 100g sucre, la farine, les oeufs, le lait et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Déposer des grosses cuillères de pâte sur le gâteau, comme si des splatches de pâte étaient venus s'écraser sur les fruits. Saupoudrer des amandes effilées.

Enfourner pour environ 45 minutes : le gâteau doit être doré et les fruits doivent avoir fondu et bouillonner doucement.

Le magazine recommande ensuite de servir chaud avec une crème anglaise ou une glace à la vanille, mais franchement, servi tiède et nature c'est déjà très très bon !