



## Gâteau renversé aux fruits sans gluten

### Ingrédients :

1 œuf

1/3 tasse de margarine ou de beurre

3/4 tasse de sucre

1 c. à thé de vanille

3/4 tasse de lait

1 tasse de farine tout-usage sans gluten Reisen

1 c. à table très comble de poudre à pâte

1/2 c. à thé de sel

Environ 4 tasses de fruits (bleuets, fraises, framboises...) frais ou congelés.

1. Battre, à l'aide d'un batteur à main, l'œuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
2. Ajouter la margarine et mélanger.
3. Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Ajouter la vanille, la poudre à pâte et le sel.
5. Ajouter la moitié de la quantité du lait et de la farine en prenant bien soin de la tamisée. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse.
6. Ajouter le reste de la farine en la tamisant et le reste du lait. Mélanger.
7. Préchauffer le four à 350 F (pas plus sinon le gâteau va séché au lieu d'avoir une belle texture spongieuse) et préparer un plat rectangulaire en pyrex ( un plat à lasagne).Mettre dans ce plat vos fruits et un peu de sucre. Si les fruits choisis sont des bleuets, je vous suggère d'ajouter environ une tasse d'eau à vos fruits pour avoir un beau liquide avec vos fruits quand vous allez le servir. Si vous avez choisi des framboises n'ajouter pas d'eau puisque votre préparation risque de déborder car les framboises font beaucoup de jus en cuisant.
8. Mettre la pâte sur vos fruits en l'étalant uniformément.
9. Faire cuire environ 35-40 minutes ou selon les fours. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre de la préparation.

Bon appétit !!!

Cela me fait plaisir de partager avec vous ce petit délice gourmand sans gluten.



Personne ressources : M<sup>me</sup> Sandra Gauthier (276-0361, poste 39)